

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sirup merupakan minuman siap saji yang disukai disemua kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa. Dipasaran sirup terdapat berbagai macam varian seperti buah dan rempah. Selain variannya yang banyak, cara konsumsi sirup yang mudah juga menjadi alasan mengapa minuman ini digemari masyarakat. Cukup dengan seduhan air hangat atau dingin, minuman ini sudah bisa dihidangkan.

Sirup jahe merupakan produk yang sering dijumpai dipasaran. Sirup jahe ini memiliki karakteristik kental, pedas, dan manis. Kegemaran masyarakat dalam mengkonsumsi sirup jahe ini menjadikan produk minuman ini banyak diproduksi. Seperti sirup jahe dengan penambahan gula aren, gula merah dan gula jawa. Salah satu varian sirup jahe yang belum pernah ditemui adalah sirup jahe dengan proses karamelisasi.

Menurut hasil survei yang dilakukan oleh penulis selaku produsen, makanan atau minuman yang berguna untuk meningkatkan sistem imun juga diperlukan. Sirup jahe dengan bahan baku jahe atau *Zingiber officinale*, adalah tanaman rimpang yang lumayan populer sebagai rempah-rempah untuk tambahan bumbu masakan dan bahan obat. Rimpangnya berbentuk jemari yang menggebung di ruas-ruas tengah. Memiliki rasa dominan segar dan pedas yang disebabkan oleh senyawa keton bernama zingeron. Rempah beraroma segar, tajam dan pedas ini umum dikonsumsi sebagai obat tradisional, bumbu masak dan minuman. Tak lain dengan sirup jahe, minuman instan yang diproduksi dengan cara menambahkan gula didalamnya agar terciptanya rasa manis dan kental pada produk tersebut. Sehingga pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, muncul sebuah ide inovatif yang didasari oleh permintaan masyarakat sebagai konsumen untuk menciptakan varian rasa baru pada sirup jahe. Inovasi sirup jahe dengan penambahan gula pasir yang mengalami proses karamelisasi masih baru dan belum ada di pasaran. Gula karamel merupakan gula yang terbentuk dalam proses karamelisasi, sehingga membentuk cairan lengket berwarna krem sampai coklat kehitam-hitaman. Gula karamel banyak digunakan dalam pembuatan olahan pangan karena mampu memberikan karakteristik produk yang disukai oleh konsumen.

Sirup jahe dengan gula karamel ini memiliki beberapa kelebihan yaitu dapat disimpan lama dan belum ada di pasaran. Rasa manis dan warna karamel yang berwarna kuning kecoklatan memiliki kemiripan dengan madu asli (Suramto, 2007 dalam Carolina,2016),

sehingga banyak masyarakat yang mengira produk ini berbahan tambahan madu. Kelebihan ini diharapkan dapat meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk mencoba dan membeli produk dengan inovasi baru ini. Sirup jahe dengan gula karamel dibutuhkan proses pengolahan yang optimal dan membutuhkan analisa kelayakan usaha untuk mengetahui potensi produk usaha ini mengingat produk masih baru di pasaran. Serta juga membutuhkan pemasaran yang baik supaya produk ini dapat diterima oleh masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana teknik pembuatan sirup jahe dengan gula karamel yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha sirup jahe dengan gula karamel sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan sirup jahe dengan gula karamel?

## **1.3 Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui teknik sirup jahe dengan gula karamel yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen. Mendapatkan kelayakan usaha produksi sirup jahe dengan gula caramel
2. Memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha sirup jahe dengan gula karamel
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan sirup jahe dengan gula karamel

## **1.4 Manfaat Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memberikan inovasi baru sirup jahe yang ada di pasaran.
2. Memberikan varian rasa dan warna sirup jahe yang sudah ada
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produksi sirup jahe dengan memanfaatkan karamel gula sebagai variannya.

Meningkatkan kesadaran masyarakat dalam pentingnya mengkonsumsi makanan dan minuman yang bermanfaat untuk meningkatkan imunitas dalam kondisi pandemic seperti sekarang ini.