

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu telah dikenal sebagai salah satu produk makanan yang kandungan gizinya nyaris sempurna dan sangat dianjurkan untuk dikonsumsi, terutama oleh anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan. Susu kedelai masih kurang diterima oleh masyarakat Indonesia, salah satu alasannya adalah baunya yang menyengat. Bau yang kuat pada susu kedelai yaitu berasal dari reaksi Enzimatis Lipoksigenase. Menambahkan jahe dapat membantu mengurangi bau yang kuat dan mungkin membuat susu kedelai lebih enak (Pramono *et al.*, 2020).

Jahe merupakan salah satu jenis rempah-rempah yang biasanya digunakan sebagai pemanis berbagai makanan dan juga bermanfaat untuk Kesehatan karena dapat menyembuhkan berbagai penyakit seperti flu, batuk, dan diare. Terdapat 3 jenis jahe yang populer di pasaran yaitu jahe gajah/badak, jahe putih/emprit, dan jahe merah. Jahe gajah/badak merupakan jahe yang paling disukai di pasaran internasional, bentuknya besar gemuk dan rasanya tidak terlalu pedas, daging rimpang berwarna kuning hingga putih. Jahe putih merupakan jahe yang banyak digunakan sebagai bumbu masakan, terutama untuk konsumsi lokal, rasa dan aromanya cukup tajam, ukuran rimpang sedang dengan warna kuning. Jahe merah memiliki kandungan minyak atsiri tinggi dan rasa paling pedas, sehingga cocok untuk bahan dasar farmasi dan jamu, bahkan digunakan pula sebagai pengawet alami di industri pangan karena memiliki aktivitas anti bakteri dalam kandungannya terhadap bakteri patogen dan perusak pangan, ukuran rimpangnya paling kecil dengan kulit warna merah, serat lebih besar dari jahe biasa. Menurut (Jamaluddin *et al.*, 2019).

Susu kedelai banyak dikonsumsi oleh orang-orang sebagai pengganti susu sapi. Namun, karena prosesnya yang kurang steril dan tidak memiliki bahan pengawet buatan, susu kedelai segar yang dibuat secara konvensional, seperti di Desa Layeni, Kabupaten Maluku Tengah, rentan terhadap mikroba. Sebuah penelitian yang

dilakukan oleh Maitimu dan Wattimena (2020) menunjukkan bahwa jumlah total bakteri dalam susu kedelai tanpa bahan pengawet dapat mencapai 9.5×10^7 koloni/ml dalam 24 jam penyimpanan. Ini jauh melebihi nilai maksimum SNI 06.8-7388-2009, yaitu 5×10^4 koloni / ml. Namun dengan menambahkan 1.5% sari jahe, total mikroba dapat dikurangi menjadi 3.4×10^4 koloni / ml dalam 0 jam penyimpanan dan masih memenuhi standar selama 6 jam. Data tersebut menunjukkan bahwa penggunaan bahan alami seperti jahe merah dapat membantu memperpanjang umur simpan susu kedelai tanpa menggunakan bahan pengawet buatan (Maitimu., & Maitimu, 2020)

Oleh karena itu, saya melakukan kegiatan Tugas Akhir *Pharmapreneurship* tentang susu kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) dengan penambahan jahe putih (*Zingiberis officinale* Rosc). Penelitian ini mempunyai sasaran konsumen yaitu mulai dari anak sekolah dasar hingga mahasiswa, sasaran berikut tepat bagi mereka yang memiliki kebiasaan tidak baik, sering mengonsumsi minuman siap saji dengan kandungan tinggi glukosa. Susu kedelai merupakan minuman susu yang terbuat dari kedelai dengan penambahan jahe putih untuk menambah rasa hangat pada susu kedelai tersebut. Pada saat ini sudah banyak sekali susu kedelai yang beredar di pasaran, namun susu kedelai dengan penambahan jahe masih jarang ditemukan. Susu kedelai yang tersedia dipasaran mempunyai berbagai rasa seperti matcha dan strawberry, tetapi untuk susu kedelai dengan penambahan jahe belum ditemukan dipasaran. Sebagai produk yang memiliki nilai jual tinggi dan dapat diterima di Masyarakat karena inovasinya yang tinggi dan digemari oleh semua kalangan, harga yang relatif terjangkau, produk ginger soya bliss juga telah teregistrasi halal, haki, SPP-IRT dan kemasan yang kekinian tanpa menghilangkan khasiat yang terkandung di dalamnya.

1.2 Tujuan Kegiatan

Tujuan dari tugas akhir *pharmapreneurship* adalah sebagai berikut :

1. Memperkenalkan Produk Inovatif Berbasis Susu Kedelai
2. Memberikan Solusi Sehat dengan Harga Terjangkau
3. Memperkenalkan produk yang telah teregistrasi halal

4. Memperkenalkan produk yang telah tersertifikasi SPP-IRT

1.3 Ruang Lingkup

Tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah untuk memperkenalkan produk minuman “Ginger Soya Bliss” kepada masyarakat luas dan meningkatkan daya saingnya dengan produk serupa yang sudah ada di pasaran. Produk ginger soya bliss mempunyai keunggulan yang telah terdaftar sertifikasi halal, spp-irt, nomor induk berusaha (NIB), haki dan merek. Sasaran dari kegiatan *pharmapreneurship* ini mencakup anak sekolah dasar hingga mahasiswa. Strategi pemasaran yang digunakan meliputi metode konsinyasi dan pemasaran online melalui platform WhatsApp, TikTok, dan Instagram.

1.4 Luaran

Luaran dari kegiatan tugas akhir *pharmapreneurship* yaitu sebagai berikut :

- a. Produk “UBePe” dengan varian “Ginger Soya Bliss” telah secara resmi teregistrasi dan memenuhi persyaratan administratif yang ditetapkan oleh pihak berwenang
- b. Produk “UBePe” varian “Ginger Soya Bliss” telah terdaftar sebagai kekayaan intelektual melalui Haki (Hak Atas Kekayaan Intelektual), sehingga merek ini telah dilindungi secara hukum dari aspek kepemilikan dan hak eksklusifnya.
- c. Produk “UBePe” dengan varian “Ginger Soya Bliss” telah mendapatkan sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh lembaga terkait, sehingga memastikan bahwa produk ini diproduksi sesuai dengan standar kehalalan yang berlaku untuk konsumen muslim.
- d. Produk “UBePe” varian “Ginger Soya Bliss” telah memiliki izin edar yang sah, menunjukkan bahwa produk ini telah melalui proses pengujian dan pemenuhan standar keamanan, kualitas, serta kelayakan untuk didistribusikan kepada Masyarakat.