

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Air merupakan sumber kehidupan. Setiap hari demi kesehatan, minimal tubuh manusia membutuhkan 8 gelas air. Sebenarnya kebutuhan air ini relatif karena akan berbeda pada setiap orang sesuai dengan aktivitasnya. Air tubuh akan keluar melalui air seni, keringat, uap pernapasan, dan tinja. Makin banyak air yang harus dikeluarkan dari tubuh, maka makin banyak air yang perlu dimasukkan kembali dalam tubuh. Fungsi air dalam tubuh bermacam-macam, yang membantu untuk menjaga kesehatan diantaranya sebagai pembentuk sel, mengatur suhu tubuh, sebagai pelarut, dan sebagai pelumas juga untuk mencegah terjadinya dehidrasi. (Soraya, 2014)

Asupan cairan berupa air putih pada manusia dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adalah aktivitas yang padat dan rendahnya minat untuk minum air mineral. Hal ini terjadi karena kecenderungan perkembangan dunia kuliner yang pesat menyajikan aneka minuman beragam, sehingga manusia terbiasa mengonsumsi minuman berasa yang seringkali menjadi pemicu terjadinya penyakit dikemudian hari.

Minuman *infused water* merupakan tren baru di luar negeri yang merebak ke tanah air. Tren ini pertama kali dipopulerkan pada tahun 2012 oleh *blogger* asal Oregon, Amerika Serikat bernama Amy Pogue. Ia mengaku terinspirasi oleh ibunya yang sejak kecil selalu memberinya air dengan potongan lemon di dalamnya. Berdasarkan ini, Amy bereksperimen membuat tipe minuman serupa namun dengan buah-buahan lain. Ia mengunggah banyak resep, tips, dan trik membuat *infused water*. Tak cuma itu, ia memberi ulasan berdasarkan pengalamannya.

Infused water adalah air putih yang diberi beberapa potongan buah, sayur, dan herbal sehingga air putih yang tadinya tawar akan memiliki aroma, rasa, dan warna yang khas sesuai dengan bahan-bahan yang dilarutkan (di-infus) pada air tersebut. *Infused water* juga dapat dikatakan sebagai air alkali karena sari buah-buahan yang menyatu dengan air. (Hindah, 2014). Minuman ini dapat menjadi salah satu alternatif untuk dikonsumsi jika merasa bosan minum air putih karena rasanya yang tawar. Selain itu, *infused water* juga mampu menambah sedikit asupan zat gizi, cairan alkalin, serat, enzim, dan polifenol.

Produksi makanan adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan mentah atau setengah matang menjadi makanan yang siap dikonsumsi (Wani *et al*, 2019). Tujuan produksi makanan adalah menghasilkan makanan dalam jumlah yang tepat untuk konsumen yang besar. Dalam menunjang kegiatan produksi makanan dibutuhkan dapur sebagai tempat memproduksi makanan dan minuman.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

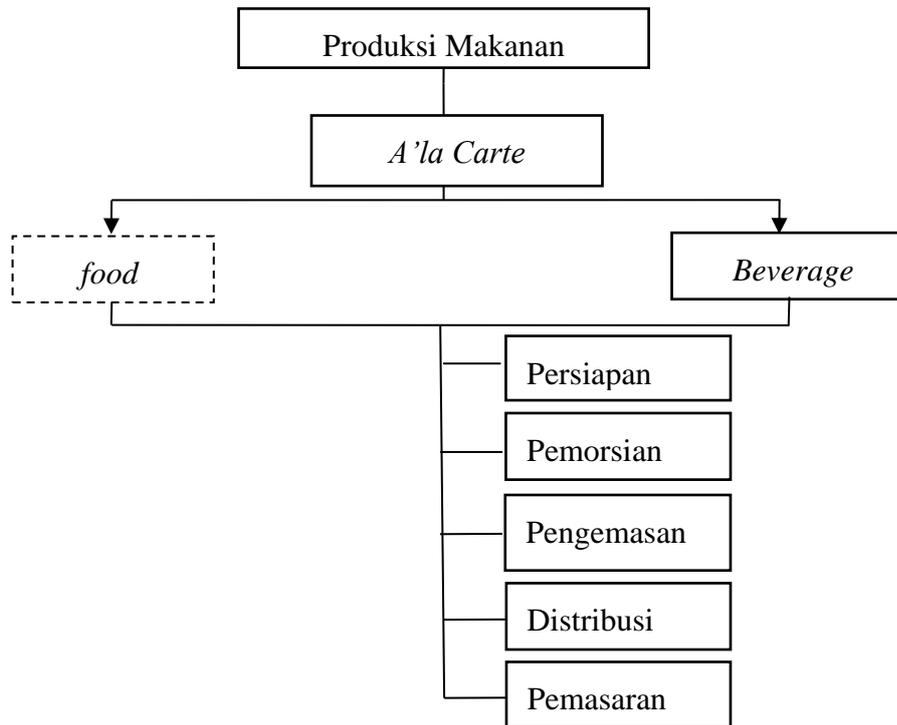
Classyfood Kitchen merupakan dapur dengan fasilitas terbatas mengingat bahwa produksi yang dilakukan berada dalam skala kecil menengah (UKM). Dapur yang digunakan adalah dapur rumah tangga yang dijadikan tempat produksi produk *infused water*.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mempelajari produksi produk *Infused Water* pada menu *a'la carte* di *ClassyFood*. Secara khusus bertujuan :

1. Mempelajari keadaan umum *Classyfood Kitchen*.
2. Mengidentifikasi persiapan produksi minuman *infused water* di *Classyfood Kitchen*.
3. Mengidentifikasi pemasaran dan pengemasan minuman *infused water* di *Classyfood kitchen*.
4. Mempelajari metode pemasaran *infused water* di *Classyfood*

1.3 Kerangka Pikir



Gambar 1 Alur Kerangka Pikir Produksi Minuman *Infused Water*



Keterangan :



: Variabel yang diamati



: Variabel yang tidak
diamati

Classyfood merupakan usaha kecil menengah di bagian *food and beverages*. *Classyfood* memiliki dua menu *a'la carte* yang terdiri atas dua jenis hidangan yaitu produk makanan dan minuman. Produk makanan yang diproduksi adalah *snack*. Sementara *Classyfood* memproduksi minuman *infused water*, sebagai salah satu produk untuk meningkatkan kesehatan bagi konsumen.

Produksi dilakukan oleh dua karyawan yang nantinya akan dibagi lagi untuk membantu proses produksi hidangan *snack* di *Classyfood Kitchen*. Produksi minuman *infused water* dimulai dari persiapan. Persiapan dilakukan dengan dua tahap, yaitu perendaman dan pencucian dengan air mengalir. Selanjutnya akan dilakukan proses pengolahan, pemorsian, pengemasan, distribusi dan pemasaran.

Pemasaran produk *Classyfood* dilakukan melalui *digital marketing* dengan cara *social media marketing*. *Classyfood* memiliki akun social media yang digunakan untuk pemasaran. Segmentasi pasar dari produk ini yaitu usia produktif 18-35 tahun. Spesifik pasar produk *infused water Classyfood* yaitu perempuan dengan pekerjaan mahasiswa, pekerja wanita, ibu rumah tangga, serta kelompok peduli kesehatan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.