

INOVASI PENGOLAHAN PRODUK MINUMAN MILKY JELLY KREATIF YANG SEHAT DAN MENYEGARKAN

Ni Putu Nadia Putri Wulandari¹, Paskalia Vesbyanti Adolf², Ni Putu Dyah Krismawintari³

¹Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, , Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, bali, Indonesia; ² Universitas dhyana Pura; ³ Universitas Dhyana Pura
Email: 20110101065@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Milky jelly merupakan minuman ringan yang sudah diinovasikan dengan adanya penambahan beberapa bahan-bahan yang sehat dalam proses pengolahannya. Sebelumnya minuman *milky jelly* ini sudah ada dan dapat di jumpai di warung-warung kecil disekitar lingkungan kampus, akan tetapi masih menggunakan dua bahan yang dominan berupa susu dan jelly walaupun dengan beberapa varian rasa yang berbeda. Oleh karena itu sebagai wujud inovasi dari minuman sederhana *milky jelly*, penulis memberikan beberapa bahan tambahan berupa potongan buah segar yang disesuaikan dengan musim buah di Bali serta olahan kelapa sebagai bahan pelengkap sehingga inovasi dari produk minuman ini dapat lebih menarik dari segi rasa maupun tampilannya di bandingkan dengan produk minuman sejenis lainnya. Usaha produk minuman yang telah dikembangkan ini diberi nama "Geléia & Me". Adapun tujuan dari inovasi ini adalah untuk menciptakan produk minuman ringan dengan berbagai varian rasa yang sehat dan menyegarkan, dengan kemasan botol yang praktis mudah dibawa kemanapun dan kapanpun, serta dapat dinikmati oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Oleh karena itu produk minuman hasil inovasi ini dapat dijadikan minuman yang biasa dinikmati sehari-hari oleh semua usia.

Kata kunci: Inovasi pengolahan minuman, *Milky jelly*, Produk kreatif

1. Pendahuluan

Pada mulanya *milky jelly* merupakan minuman ringan sederhana dengan dua bahan utama yaitu susu dan jeli yang di beri inovasi terbaru dengan kemasan yang menarik dan di kombinasikan dengan potongan buah segar sesuai musim buah di Bali serta campuran dari olahan kelapa yang menambah cita rasa minuman jeli sehingga mampu bersaing dipasaran dan di minati di berbagai kalangan usia. Selain dapat mengurangi dahaga saat beraktifitas, minuman yang sudah di inovasikan ini juga tergolong minuman sehat karena berbahan dasar susu *jelly* dan potongan buah segar. Susu merupakan bahan pangan hewani yang mempunyai kandungan gizi tinggi guna memenuhi kebutuhan pokok hidup manusia yang dapat meningkatkan kemampuan kognitif dan intelektual, mengandung vitamin B12, Asam lemak B6, dan B9 yang sangat penting untuk kinerja saraf di otak sehingga dapat berfungsi maksimal, hal ini dikarenakan susu mengandung berbagai zat makanan lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Adapun (Suhaillah & Santoso, 2018) memaparkan bahwa susu merupakan sekresi kelenjar susu yang bersumber dari hewan mamalia betina sebagai sumber gizi anaknya.

Kebutuhan gizi setiap hewan mamalia betina berbeda-beda sehingga kandungan susu yang dihasilkan tentu akan berbeda pada hewan mamalia yang lain. Sejalan pernyataan tersebut, (Abdul, Kumji, & Duengo, 2018) memaparkan bahwa susu sapi adalah cairan yang bersumber dari sapi yang sehat dan bersih, serta diperoleh dengan cara yang tepat, yang kandungan alaminya tidak ditambah ataupun dikurangi dan belum mendapat perlakuan lainnya. (Sanam, Bagus, & Swacita, 2014) memaparkan bahwa saat susu berada di dalam ambung ternak yang sehat atau beberapa saat setelah keluar, susu merupakan bahan murni dan belum tercampur dengan bahan lain apapun, higienis, bernilai gizi tinggi. Adapun sedikit kandungan bakteri yang berasal dari ambung, atau dikatakan masih steril dan belum terkontaminasi dengan bahan lainnya, bau, rasa yang tetap stabil dan tidak berbahaya untuk diminum.

Selain susu, minuman *milky jelly* juga berbahan dasar *jelly*. *Jelly* adalah makanan setengah padat yang terbuat dari sari buah-buahan dan gula. Adapun (fadilah, 2016) memaparkan bahwa minuman jeli atau *jelly drink* dapat dijadikan minuman yang memiliki salah satu fungsi meredakan dahaga dan dapat dijadikan sebagai minuman penunda rasa lapar, serta berpotensi besar dari segi pasar untuk diinovasikan dan dikembangkan. Hal ini dilihat dari perkembangan ekonomi di kota-kota besar bahwa pola konsumsi pangan masyarakat cenderung dengan opsi instan. *Jelly drink* adalah minuman setengah bukan hanya sekedar minuman biasa akan tetapi minuman ini bisa sebagai minuman penunda rasa lapar. Pembuatan *jelly drink* diperlukan bahan pembentuk gel diantaranya agar, *locust bean gum*, *pectin*, *gelatin*, dan *karagenan* (Agustin dan Widya, 2014).

Penulis membuat inovasi dari minuman ini karena dilihat dari segmentasi pasar dari minuman ini lumayan diminati oleh karena itu agar minuman ini memiliki pangsa pasar yang tetap dan mampu bersaing dengan brand minuman yang lainnya maka dari itu penulis melakukan inovasi terhadap produk minuman ini dengan menambahkan beberapa kombinasi bahan yang berbeda dari sebelumnya guna menambah cita rasa dan menambah nilai gizi. Adapun beberapa komponen bahan yang ditambahkan yaitu potongan buah segar yang disesuaikan dengan musim buah yang ada di bali, serta tambahan olahan dari kelapa yang membuat minuman ini lebih menggugah selera saat dinikmati.

2. Metode

Adapun metode yang digunakan dalam pembuatan minuman *milky jelly* adalah sebagai berikut :

- 1) Pembelian bahan-bahan pembuatan *milky jelly* seperti susu cair, serbuk *jelly*, buah segar berupa buah melon, buah mangga dan buah anggur, olahan kelapa, serta perasa buah-buahan.
- 2) Memotong buah melon, mangga dan anggur dengan potongan *mini dice* dan memasak serbuk *jelly*.
- 3) Mempersiapkan campuran susu, *jelly*, potongan buah segar dan olahan kelapa.
- 4) Mengisi Campuran susu, *jelly*, potongan buah segar, dan olahan kelapa sesuai dengan varian rasa buah yang dipesan.
- 5) Pengemasan didalam botol sesuai takaran yang telah ditentukan.

Berdasarkan uraian metode pembuatan minuman *milky jelly* diatas, penulis mencantumkan lampiran sebagai berikut :



Gambar 1. Pembuatan Minuman *Milky Jelly*

3. Hasil dan Pembahasan

Milky jelly, minuman yang sudah di inovasikan ini juga tergolong minuman sehat karena berbahan dasar susu jelly dan potongan buah segar. Adapun tujuan dari minuman yang diinovasikan ini adalah untuk menambah nilai gizi pada minuman, memberikan rasa yang lebih nikmat dan segar, serta lebih memperluas peluang pasar agar minuman ini mampu bersaing dengan brand minuman lainnya. Mulai dari pemilihan kemasan botol yang praktis dengan ukuran 250 ml sehingga mudah dibawa kemana saja, selain itu untuk Pelepas dahaga minuman ini juga bisa dijadinya minuman penunda rasa lapar. Oleh karena itu penulis merekomendasikan minuman ini untuk semua kalangan usia.

Pada bagian pemilihan bahan baku pembuatan minuman ini penulis menggunakan bahan yang sehat dan bersih sehingga aman di konsumsi, proses pembuatannya juga sangat teliti tujuannya agar bentuk dari potongan buah dan *jelly* tetap sama dan memastikan detail dari komponen minuman ini tidak satupun terlupakan. Harga yang dipasarkan minuman ini juga relatif mulai dari RP.10.000/botol untuk semua jenis varian rasa, (melon, mangga, dan anggur). Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan, penulis mencoba memasarkan produk minuman inovasi *milky jelly* ini dengan tujuan untuk melihat respon masyarakat terhadap minuman ini. Setelah melihat respon pasar, penulis mencantumkan data penjualan (13 November sampai 16 November 2023) sebagai berikut : Total penjualan minuman *milky jelly* mulai dari hari senin 13 November sampai dengan hari jumat, 16 November 2023 adalah sebanyak 40 botol, dengan total pendapatan keseluruhan adalah Rp. 400.000,00. Berdasarkan data pembelian pelanggan diatas, maka penulis dapat memaparkan daftar lampiran berupa pengambilan gambar pelanggan saat membeli.

Adapun lampiran pembelian oleh pelanggan yang dicantumkan penulis, sebagai berikut:





Gambar 2. Pembeli Minuman *Milky Jelly*

4. Simpulan

Inovasi pada suatu produk ialah mengembangkan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga muncul minat beli pada produk tersebut, yang diharapkan dapat direalisasikan melalui keputusan pembelian. Adapun *milky jelly* minuman yang sudah di inovasikan ini juga tergolong sehat karena berbahan dasar susu, *jelly* dan potongan buah segar. minuman yang diinovasikan ini adalah untuk menambah nilai gizi pada minuman, memberikan rasa yang lebih nikmat dan segar, serta lebih memperluas peluang pasar agar minuman ini mampu bersaing dengan brand minuman lainnya. Mulai dari pemilihan kemasan botol yang praktis sehingga mudah dibawa kemana saja, selain untuk Pelepas dahaga minuman ini juga bisa dijadikan minuman penunda rasa lapar. Minuman *milky jelly* yang sudah di kembangkan ini dapat dijadikan usaha rumahan atau bahkan dapat bersaing dipeluang bisnis UMKM.

5. Daftar Rujukan

- Agustin, Firdausia dan Widya Dwi Rukmi Putri. 2014. Pembuatan jelly drink Averrhoa Blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 1-9.
- Fadilah, Chairanil. 2021. Karakteristik permen jelly jeruk kalamansi (*Citrofortunella macrocarpa*) dengan variasi jenis dan konsentrasi pemanis. (Skripsi), Indralaya : Universitas Sriwijaya.
- Fauziyah, Rosyda Nur. 2022. Inovasi produk : Pengertian, tujuan, manfaat, contoh, dan cara melakukannya. Tersedia di : <https://www.gramedia.com/best-seller/inovasi-produk/>.
- Kastori, Rina. 2022. Inovasi dalam wirausaha : tujuan, fungsi, jenis, dan manfaat. Tersedia: <https://www.kompas.com/skola/read/2022/12/05/210000769/inovasi-dalam-wirausaha--tujuan-fungsi-jenis-dan-manfaat?page=all>.
- Kementrian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi. 2023. Pentingnya minum susu sapi untuk Kesehatan tubuh. Tersedia di : ditsmp.kemdikbud.go.id
- Rahayu, Dewinda Oktavia. 2021. Pengaruh lama penyimpanan susu murni pada suhu kamar terhadap total bakteri asam laktat. (Thesis), Siliwangi: Universitas Siliwangi.
- Riadi, Muchlisin. 2020. Susu (Pengertian, komposisi, kandungan gizi, jenis dan manfaat). Tersedia: <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/susu.html?m=1>.
- Wulan, Rose Ita Setiyaning. 2019. Analisa kadar siklamat pada berbagai jenis jelly yang dijual di pasar kembang Surabaya. (Karya tulis ilmiah), Surabaya: Universitas Muhammadiyah Surabaya.