

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman fungsional sangat digemari masyarakat selain memiliki kemudahan dalam penyajian, minuman fungsional juga memiliki manfaat bagi tubuh. Menurut Sampoerno dan Ferdiaz (2001) pada minuman fungsional mengandung unsur-unsur zat gizi atau non zat gizi dan jika dikonsumsi dapat memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan tubuh. Minuman fungsional adalah jenis pangan atau produk pangan yang memiliki ciri-ciri fungsional sehingga berperan dalam perlindungan atau pencegahan, pengobatan terhadap penyakit, peningkatan kinerja fungsi optimal, dan memperlambat proses penuaan.

Komunitas Lokal Bioersity yang terletak di Kabupaten Sijunjung memanfaatkan jenis tanaman seperti asam kandis dan asam gelugur sebagai minuman fungsional. Industri ini telah memproduksi teh dan kopi pada tanaman asam gelugur dan asam kandis pada tahun 2013 oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Balitbangtan) bekerja sama dengan pemerintah daerah Kabupaten Sijunjung.

Produk teh yang tidak berasal dari tanaman daun teh *Camellia sinensis* sering disebut dengan teh herbal dapat dikonsumsi sebagai minuman sehat dalam menjaga kesehatan tubuh (Winarsi, 2011). Begitu juga dengan kopi herbal terbuat dari campuran biji kopi, rempah-rempah dan berbagai macam bahan herbal pilihan. Campuran bahan tersebut dapat menghasilkan kopi yang berkualitas baik, seperti rasa, aroma dan manfaat bagi kesehatan sehingga aman untuk dikonsumsi (Toruan, 2012).

Teh dan kopi dari asam gelugur dan asam kandis memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh karena pada asam gelugur menurut Dira *et al.* (2014) mengandung asam sitrat, asam malat, dan asam askorbat yang mempunyai suatu aktivitas antioksidan, selain itu juga berpotensi sebagai antihiperurisemia. Sedangkan asam kandis menurut Ardiningsih *et al.* (2012) diketahui mengandung metabolit sekunder yang memiliki aktivitas antimikroba dan antioksidan.

Teh dan kopi dari asam gelugur dan asam kandis yang dihasilkan Komunitas Lokal Bioversity terdiri dari garci tea hijau berbahan baku dari asam gelugur, garci tea kuning berbahan baku asam kandis, green garci tea berbahan baku dari daun asam gelugur dan kopi asgur campuran dari asam gelugur dan kopi arabika. Produk teh dan kopi dari asam gelugur dan asam kandis perlu dilakukan analisis mutu untuk mengetahui syarat kandungan yang diperbolehkan pada makanan dan minuman, penelitian ini sekaligus upaya dalam pengembangan dan pengenalan kepada masyarakat terkait manfaat yang ditimbulkan bagi tubuh. Dalam proses pengenalan adanya sudut pandang konsumen terhadap harga yang ditawarkan, hal ini akan mempengaruhi dalam keputusan pembelian. Selain daripada itu penetapan keputusan harga dari perusahaan juga merupakan faktor yang tidak kalah penting selain harga beli terhadap suatu barang atau jasa.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Mutu dan Penentuan Harga Pokok Produksi Teh dan Kopi dari Asam Gelugur (*Garcinia antroviridis*) dan Asam Kandis (*Garcinia xanthocymus*)”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah

1. Mengetahui mutu kimia dan mikrobiologi produk garci tea hijau, garci tea kuning, green garci tea, dan kopi asgur yang diproduksi oleh Komunitas Lokal Bioversity.
2. Mengetahui harga pokok produksi produk garci tea hijau, garci tea kuning, green garci tea, dan kopi asgur yang diproduksi oleh Komunitas Lokal Bioversity.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah

1. Diharapkan memberikan informasi mengenai mutu teh dan kopi dari asam gelugur dan asam kandis yang berkhasiat bagi kesehatan, sebagai upaya pengembangan industri yang terdapat di Kabupaten Sijunjung
2. Diharapkan hasil penelitian ini mampu membantu pihak Komunitas Lokal Bioversity untuk menganalisa pengambilan keputusan dalam menentukan harga jual produk melalui perhitungan harga pokok produk.

