BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di era modern ini, jenis jajanan yang ditawarkan semakin beragam. Beberapa jajanan yang dipasarkan berbahaya untuk kesehatan terutama untuk anak-anak meskipun jajanan tersebut juga banyak disukai. Keamanan perlu diperhatikan secara serius karena menyangkut kesehatan anak-anak. Pengembangan lebih lanjut untuk memproduksi jajanan yang aman dikonsumsi perlu dilakukan untuk mengatasi masalah tertentu. Anak-anak menyukai jajanan yang dingin dan menyegarkan, seperti serbuk teh instan dan minuman dengan tambahan rasa tertentu. Meskipun jajanan tersebut telah diformulasikan dengan bahan tambahan dalam batas aman, akumulasi dari senyawa sintetis yang ditambahkan dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan anak-anak. Oleh karena itu, diperlukan upaya penyediaan jajanan aman dan sehat seperti es kue dengan sifat tidak berbahaya karena bahan tambahan pangan yang digunakan tidak bersifat tidak toksik bagi tubuh.

Es kue adalah jajanan tradisional yang berbahan baku tepung hunkue yang memiliki rasa manis dan disajikan dingin. Es kue memiliki tekstur yang lembut dan halus saat digigit terasa sedikit kenyal. Tepung hunkue merupakan pati kacang hijau yang kaya akan energi dan vitamin serta dapat membantu pemenuhan kebutuhan energi anak-anak pada usia aktif. Pembuatan *premix* es kue “SL-ICE” dalam tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini menggunakan penambahan kacang hijau. Kacang hijau dipilih karena memiliki kandungan karbohidrat tinggi serta menghasilkan energi yang cukup untuk anak-anak. Kacang hijau adalah salah satu bahan pangan yang padat gizi. Komposisi kimia kacang hijau per

100 g bagian dapat dimakan adalah kalori 345 kkal, protein 22,2 g, lemak 1,2 g, karbohidrat 62,9 g, dan vitamin B1 0,64 mg (Direktorat Gizi, 2004). Kandungan serat yang tinggi mampu memenuhi 30% kebutuhan asupan serat setiap hari. Kacang hijau memiliki kandungan gizi yang mirip dengan kacang kedelai tetapi memiliki harga yang kurang lebih sama. Harga kacang hijau per kg adalah Rp15.000, sedangkan harga kacang kedelai per kg adalah Rp12.000. Kacang hijau memiliki ukuran yang lebih kecil dibandingkan dengan kacang kedelai sehingga jumlah biji kacang hijau lebih banyak dalam satuan berat yang sama. Hal tersebut menjadi salah satu alasan pemilihan kacang hijau sebagai keunikan produk *premix* es kue "SL-ICE".

Premix es kue "SL-ICE" dikemas menggunakan aluminium foil. Tujuan penggunaan aluminium foil untuk mencegah oksidasi bahan, dan melindungi produk dari kontaminasi benda asing. Bagian depan kemasan ditempeli stiker label dari *premix* es kue "SL-ICE". Stiker didominasi warna jingga yang menarik bagi anak-anak. Selain itu pemilihan warna jingga juga didasari oleh persepsi efek ceria oleh konsumen saat hendak mengonsumsi es kue yang dingin menyegarkan tersebut. Pada bagian depan juga terdapat gambar emoji berupa butir kacang hijau yang tersenyum, kacang hijau tersebut bernama Koji yang juga merupakan maskot dari *premix* es kue "SL-ICE". Bagian belakang kemasan berisi cara pemasakan serta komposisi *premix* es kue "SL-ICE".

"SL-ICE" dipilih sebagai nama merek es kue karena produk akan dicetak dalam wadah besar dan dipotong sebelum disajikan. "SL-ICE" merupakan adaptasi kata "*slice"* dalam bahasa Inggris berarti potong. Oleh karena itu, nama *premix* es kue "SL-ICE" memberikan arti es kue yang dipotong. Pemberian nama merek *premix* es kue "SL-ICE" juga menegaskan bahwa es kue merupakan *premix* untuk produk beku (*ice*).

Es kue “SL-ICE” diproduksi dalam bentuk *premix* untuk meningkatkan jangkauan pemasaran. *Premix* es kue dapat didistribusikan lebih luas karena memiliki massa yang lebih ringan dibandingkan dengan distribusi es kue yang telah jadi. *Premix* es kue juga memiliki umur simpan yang lebih panjang dibandingkan es kue yang telah jadi sehingga dapat dinikmati konsumen sesuai kebutuhan. *Premix* es kue dapat langsung dimasak tanpa perlu penambahan bahan lain. Pemasaran yang dilakukan untuk *premix* es kue “SL-ICE” dengan penjualan melalui pemasaran beli putus untuk mengurangi risiko barang tidak terjual dan akumulasi limbah pada wilayah produksi.

1.2. Tujuan Perencanaan

Tujuan dari perencanaan usaha pengolahan pangan *premix* es kue “SL-ICE” ini adalah sebagai berikut.

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha pembuatan *premix* es kue “SL-ICE”.
2. Menyusun perencanaan produksi *premix* es kue “SL-ICE”.
3. Menganalisa kelayakan usaha kecil *premix* es kue “SL-ICE”.