

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup yang banyak diminati oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut (Ismayani, 2007). Puding sebagai salah satu produk gel memerlukan kekuatan gel yang tinggi dan sineresis yang rendah. Kekuatan gel puding dapat mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen (Subaryono dkk., 2003). Bahan yang digunakan untuk membuat puding menjadi padat yaitu hidrokoloid. Salah satu jenis hidrokoloid yang sering digunakan untuk membuat puding adalah agar-agar.

Agar-agar merupakan senyawa ester asam sulfat dari senyawa galaktan, tidak larut dalam air dingin, tetapi larut dalam air panas dengan membentuk gel (Distantina dkk., 2008). Menurut Poncomulyo dkk. (2006), agar-agar yang terbuat dari rumput laut dapat berbentuk bubuk. Gel terbentuk ketika agar-agar dipanaskan di dalam air, dimana molekul agar-agar dan air bergerak bebas. Molekul agar-agar akan mulai merapat ketika didinginkan, kemudian memadat dan membentuk kisi-kisi yang mampu mengurung molekul-molekul air sehingga membentuk sistem koloid padat-cair. Puding yang menggunakan bahan agar-agar akan mengandung serat (Kirana, 2009). Adanya serat pada agar-agar membuat puding dapat menjadi salah satu hidangan penutup yang dapat membantu menahan rasa lapar (Sumanto, 2009).

Puding terdiri atas beberapa jenis, antara lain puding susu, puding santan, puding roti, puding buah, dan puding lapis (Nursaadah, 2006). Puding yang akan dibuat pada tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini yaitu puding lapis susu-rosela. Pemilihan susu sebagai bahan

pembuat puding sudah umum dilakukan dan disukai banyak orang. Susu merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan zat gizi yang lengkap seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral (Warsito dkk., 2015). Selain susu, ditambahkan ekstrak rosela sebagai pemberi rasa puding. Ekstrak rosela didapatkan dengan cara melakukan ekstraksi kelopak bunga rosela merah. Kelopak bunga rosela merah mengandung antioksidan yang mampu menghambat akumulasi radikal bebas penyebab penyakit kronis, seperti kerusakan ginjal, diabetes, jantung koroner, kanker darah, dan mencegah penuaan dini. Salah satu zat aktif yang berperan adalah antosianin. Antosianin merupakan pigmen yang memberikan warna merah pada kelopak bunga dan berperan mencegah kerusakan sel akibat sinar UV (Saptarini dkk., 2012). Kelopak bunga rosela merah memiliki banyak manfaat bagi tubuh, namun pada saat ini bentuk sediaan yang beredar di pasaran masih belum praktis. Perencanaan unit pengolahan pangan yang dilakukan bertujuan untuk memperkenalkan ekstrak kelopak bunga rosela merah sebagai antioksidan agar lebih praktis untuk dikonsumsi dengan membuat produk “Milk Puro”, yaitu puding susu-rosela.

Bentuk usaha produk puding susu-rosela yang direncanakan ini adalah *home industry* yang termasuk dalam kelompok Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Merek dagang produk ini adalah “Milk Puro”. Produk dikemas dengan menggunakan gelas plastik bertutup berukuran 150 ml dengan tujuan melindungi produk dari terjadinya kontaminasi. Produk “Milk Puro” merupakan puding yang terdiri atas beberapa lapis yaitu lapisan puding susu dan lapisan puding rosela, serta lapisan bening dengan *topping* jeli mutiara berwarna putih. Produk ini akan diproduksi dengan kapasitas produksi sebesar 1000 *cup*/hari (@140 *g/cup*).

1.2. Tujuan

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dilakukan dengan tujuan:

1. Melakukan perencanaan usaha “Milk Puro” dengan kapasitas produksi sebesar 1000 *cup*/hari (@140 *g/cup*).
2. Melakukan analisa kelayakan usaha “Milk Puro” dari aspek teknis maupun ekonomi.