

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan cairan yang berasal dari sekresi kelenjar *mammæ* hewan mamalia dengan komposisi gizi yang lebih lengkap dibandingkan bahan pangan lain (Putri, 2016). Komposisi gizi susu terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, kalsium, zat besi, dan *phosphor* (Navyanti & Retno, 2015). Tingkat konsumsi susu masyarakat Indonesia masih tergolong rendah dibandingkan dengan negara di Asia Tenggara, yaitu sebesar 16,23 liter/kapita/tahun pada tahun 2019 (Anggraeni et al., 2021). Hal inilah yang mendasari munculnya ide untuk meningkatkan konsumsi susu di Indonesia, yaitu dengan mengolah susu menjadi produk *dessert panna cotta* untuk meningkatkan minat masyarakat.

Panna cotta merupakan produk *dessert* dari Italia yang terbuat dari *whipping cream*, susu, gelatin, dan gula yang disajikan dalam keadaan dingin (Handani et al., 2016). Variasi *panna cotta* yang umumnya beredar di masyarakat yaitu *panna cotta* dari *puree* buah dan perisa seperti coklat, vanilla, taro, dan masih banyak lagi. Salah satu komoditas yang sedang populer dan memiliki manfaat fungsional adalah bunga telang. Bunga telang dapat dijadikan sebagai pewarna alami karena ekstrak bunga telang memiliki warna biru sehingga diharapkan dapat menghasilkan produk *panna cotta* dengan warna yang menarik. Ekstrak air seduhan bunga telang yang digunakan dapat bersifat fungsional karena memiliki manfaat kesehatan bagi tubuh manusia. Bunga telang memiliki senyawa bioaktif seperti fenol (flavonoid, asam fenolat, tanin, dan antrakuinon), antosianin, flavonol glikosida, terpenoid (triterpenoid, saponin tokoferol, fitosterol), dan alkaloid (Marpaung, 2020). Senyawa tersebut memiliki manfaat fungsional yaitu sebagai antioksidan, antidiabetes, antiobesitas, antiinflamasi, antimikroorganisme, antikanker, dan hepatoprotektif.

Produk *panna cotta* ini juga dikombinasikan dengan *compote* rosela sebagai pengganti *topping panna cotta* yang umumnya beredar di masyarakat yaitu berupa *compote* buah seperti *compote* stroberi. Rosela memiliki senyawa fitokimia seperti senyawa fenol, alkaloid, tanin, flavonoid, saponin, dan asam organik, sehingga

berpeluang untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional yang memiliki manfaat yaitu antidiabetes, aktivitas antibakteri, antifungal, aktivitas antiinflamasi, aktivitas antioksidan, dan aktivitas antihipertensi (Nurnasari & Ahmad, 2017). Rosela memiliki kadar serat dan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan stroberi, sehingga diharapkan produk dengan *compote* rosela dapat memberikan nilai fungsional yang lebih besar dibandingkan dengan penggunaan *compote* stroberi (Husna, 2017). Bunga rosela sering dijumpai dalam bentuk bunga kering dan teh rosela yang dikemas dan dikomersialkan di pasaran, sehingga diharapkan dengan terciptanya *compote* rosela dapat membantu peningkatan inovasi pangan fungsional di Indonesia. Rosela juga memiliki cita rasa masam seperti stroberi yang diharapkan dapat memberikan rasa segar ketika dikombinasikan dengan *panna cotta* yang memiliki rasa manis (Rahadian et al., 2017).

Bentuk usaha produk *panna cotta* telang-*compote* rosela yang direncanakan yaitu *home industry* yang termasuk dalam kelompok Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dengan merek “Belle Panna Cotta”. Bahan baku yang diunggulkan pada inovasi pembuatan produk yaitu bunga telang yang juga dikenal dengan nama “*Butterfly Pea*” serta rosela (*roselle*), sehingga diperoleh ide untuk nama produk yaitu “Belle Panna Cotta” melalui kombinasi nama bahan baku yang digunakan dalam bahasa Inggris. Pemanfaatan bunga telang dan rosela pada *home industry* ini diharapkan dapat menghasilkan *panna cotta* yang memiliki manfaat fungsional dan meningkatkan daya tarik konsumen sehingga memiliki nilai jual lebih tinggi. Hal ini didasari oleh meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan, sehingga lebih memperhatikan makanan yang akan dikonsumsi.

Panna cotta pada umumnya menggunakan proporsi susu:*whipping cream* sebesar 1:1. Proporsi tersebut kurang sesuai dengan selera dari masyarakat Indonesia, karena produk *panna cotta* yang dihasilkan terlalu *creamy* (Handani et al., 2016). Kelebihan dari *panna cotta* telang-*compote* rosela “Belle Panna Cotta” yaitu menyesuaikan proporsi susu:*whipping cream* yang digunakan sesuai dengan selera masyarakat Indonesia, yaitu sebesar 7:3. Proporsi susu:*whipping cream* yang digunakan tetap menghasilkan tekstur *panna cotta* yang lembut di mulut. “Belle Panna Cotta”

menggunakan konsentrasi gelatin sebesar 1,5% sehingga dihasilkan karakter *gel* yang tetap kokoh dan dapat mempertahankan bentuknya. Produk *panna cotta* telang dapat berpeluang sebagai produk makanan fungsional karena pemilihan bahan baku seperti bunga telang dan rosela yang memiliki nilai fungsional dan proporsi penggunaan *whipping cream* yang telah disesuaikan dengan nilai gizi masyarakat yaitu dengan perbandingan susu:*whipping cream* (7:3).

Panna cotta telang dijual dengan kemasan *cup* akrilik 100 ml yang sesuai untuk ukuran porsi *dessert* sekali makan beserta dengan *compote* rosela yang dikemas menggunakan *cup* saos plastik ukuran 25 ml dan diberi kemasan sekunder berupa *box* karton. Produk *panna cotta* dijual dengan harga Rp 13.000,00/*cup*. Target pemasaran penjualan *panna cotta* telang-*compote* rosela “Belle Panna Cotta” adalah anak-anak hingga dewasa dengan status ekonomi rendah sampai menengah ke atas. Metode pemasaran yang digunakan untuk mempromosikan *panna cotta* telang-*compote* rosela “Belle Panna Cotta” adalah dengan cara menawarkan produk secara langsung kepada konsumen (*word of mouth*), *offline*, dan *online*. Kapasitas produksi ditentukan berdasarkan target pemasaran yang memfokuskan pada usia anak-anak hingga dewasa serta adanya respon dari hasil penjualan sebelumnya. Evaluasi hasil penjualan menjelaskan bahwa produk *panna cotta* memiliki rasa yang enak, tekstur yang lembut, kemasan yang elegan, dan cocok dipadukan dengan *compote* rosela sehingga mendapatkan perpaduan rasa manis dan masam yang bersamaan. Berdasarkan hasil penjualan yang telah dilakukan dapat dikatakan bahwa “Belle Panna Cotta” memiliki peluang bisnis yang cukup besar dikarenakan penyajian *panna cotta* yang sangat praktis dan elegan yang menambah nilai produk di pasaran dan rasa produk yang sesuai dengan selera masyarakat Surabaya yaitu perpaduan antara rasa manis dan masam. “Belle Panna Cotta” berpeluang cepat dikenal oleh masyarakat karena memiliki lokasi usaha yang strategis yaitu berada di tengah kota Surabaya serta minat masyarakat Surabaya terhadap hidangan manis yang juga dinilai tinggi. Melalui beberapa faktor penentuan tersebut maka unit produksi usaha *panna cotta* telang-*compote* rosela pada Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) dirancang dengan kapasitas produksi sebanyak 1000 *cup*/hari (@100 *g/cup*).

1.2. Tujuan

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *panna cotta* telang-*compote* rosela “Belle Panna Cotta”
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah disusun
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *panna cotta* telang-*compote* rosela “Belle Panna Cotta”