

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dessert merupakan hidangan penutup dalam suatu acara makan yang disuguhkan setelah hidangan pembuka atau hidangan utama. *Dessert* selalu identik dengan rasa yang manis atau kuat, dihidangkan terakhir dengan tujuan untuk menghilangkan kesan dari rasa hidangan terdahulu, serta didukung dengan bentuk dan tampilannya yang menarik. Seiring perkembangan jaman, *dessert* menjadi makanan populer bukan hanya sebagai hidangan penutup melainkan juga sebagai cemilan. Salah satu *dessert* yang terkenal di Indonesia adalah *panna cotta* (Handani et al., 2016).

Panna cotta merupakan produk *dessert* yang berasal dari Piedmont yang merupakan bagian dari Italia Utara yang berbatasan dengan Swiss dan Perancis. Pembuatan *panna cotta* menggunakan krim (*cream*) dan susu yang dimasak bersama bahan lain yaitu gelatin dan gula, serta disajikan dalam kondisi dingin. Penggunaan *cream* menyebabkan *panna cotta* yang dihasilkan lebih *creamy*. *Panna cotta* memiliki ciri khas tersendiri yaitu memiliki tekstur lembut namun tetap kokoh, rasa yang manis, serta meleleh saat dimasukkan ke dalam mulut (Ramadhani et al., 2019).

Dalam proses pembuatan *panna cotta* di Indonesia, umumnya menggunakan perbandingan susu sapi yang lebih banyak (sebagai bahan utamanya) dibandingkan krim karena selera masyarakat yang kurang menyukai rasa krim yang terlalu pekat (Handani, 2016). Dalam susu sapi terdapat kandungan laktosa atau gula susu yang berguna dalam membantu asimilasi kalsium dan fosfor sehingga membentuk tulang dan gizi yang lebih baik dalam tubuh (Muchtadi, 2019). Tidak semua masyarakat dapat mengonsumsi susu sapi seperti konsumen vegetarian dan penderita *lactose intolerance* karena memicu terjadinya defisiensi laktase seperti nyeri perut dan distensi, *borborygmi* (perut keroncongan) dan diare (Deng et al., 2015). Oleh karena itu, perlu adanya pengganti alternatif untuk tetap mendapatkan asupan gizi yang mendekati nilai gizi susu sapi.

Susu tidak hanya didapatkan dari mamalia saja tetapi tanaman juga diketahui dapat menjadi bahan dasar dalam pembuatan susu, yaitu susu nabati. Susu nabati biasanya berasal dari varietas tanaman kacang-kacangan yang diproses dengan pemanasan suhu dibawah 100°C dalam waktu tertentu dan diambil sarinya (Maris & Radiansyah, 2021). Secara fisik, susu nabati tidak memiliki perbedaan yang signifikan terhadap susu hewani. Perbedaan susu nabati dan hewani terletak pada kandungan lemaknya, serta dalam warna maupun rasa tergantung dari varietas tanaman yang digunakan (Sentana et al., 2017). Salah satu jenis susu nabati yang dapat digunakan dan mudah ditemukan di Indonesia adalah kacang hijau.

Kacang hijau merupakan jenis tanaman kacang-kacangan yang tinggi pati, protein, kalsium. Ketersediaannya yang cenderung stabil menjadikan jumlah produksi kacang hijau di Indonesia selalu tinggi, namun diversifikasi olahan pangannya cenderung masih kurang. Secara umum kacang hijau diolah menjadi bubur, bahan pengisi bakpia, tepung, dan minuman sari kacang hijau. Kacang hijau juga memiliki citarasa yang lebih baik dibandingkan dengan kacang kedelai dan kacang-kacangan lain. Menurut Purwono dan Hartono (2008), kacang hijau memiliki banyak vitamin seperti vitamin A, vitamin B, dan vitamin C, jika dibandingkan dengan kedelai dan kacang tanah. Daya cerna pada kacang hijau yang lebih baik serta kurang menimbulkan gas di dalam perut daripada kacang-kacangan yang lain cocok digunakan sebagai penambah gizi bagi balita maupun manusia lanjut usia (Singapurwa et al., 2013). Berdasarkan data DKBM (2018), kandungan protein dan kalsium pada kacang hijau hampir mendekati nilai gizi pada susu sapi, sehingga penggantian susu sapi dengan sari kacang hijau dapat menjadi alternatif untuk tetap mendapatkan asupan gizi yang mendekati nilai gizi *panna cotta* susu sapi.

Survei produk telah dilakukan terhadap 104 responden (Lampiran A) dengan rentang usia 12 hingga 30 tahun. Berdasarkan survei panelis mengenai banyaknya varian *panna cotta* yang telah dikonsumsi, produk *panna cotta* dengan perpaduan sari kacang hijau ini belum banyak yang mengetahui atau mencicipinya, sehingga dapat dikatakan bahwa di pasaran belum ada yang memproduksinya. Nama

produk *Panna cotta* yang direncanakan adalah “Kajotta” yang merupakan singkatan dari kata Kacang “Ijo” *Panna cotta*. “Kajo” berasal dari singkatan Kacang “Ijo” dalam bahasa Jawa dan “tta” singkatan dari jenis *dessert* “*panna cotta*”. Sebanyak 95,2% responden menunjukkan minat untuk membeli produk “Kajotta” ini.

Pemilihan pemanis yang digunakan untuk produk “Kajotta” berdasarkan survei yang dilakukan berupa gula pasir, gula merah, karamel, dan madu. Pemilihan jenis pemanis oleh responden dapat dilakukan lebih dari satu. Hasil survei menunjukkan pemilih gula merah dan karamel hampir sama (42,3-47,1%), lebih banyak dari pemilih madu dan gula pasir (32,7-33,77%). Jenis pemanis yang dipilih untuk produk “Kajotta” adalah karamel. Produk akan dikemas dalam *cup* plastik berukuran 250 mL yang merupakan pilihan terbanyak yang dipilih oleh responden, yaitu sebesar 50%. Usaha produk “Kajotta” akan didirikan di Perum. BCF. Jl. Sekawan Indah Blok B-27, Desa Rangkah Kidul, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo dengan kapasitas produksi sebanyak 100 *cup* @200 g/hari. Target pasar yang dituju adalah semua kalangan usia.

1.2. Tujuan

Tujuan dari perencanaan usaha pengolahan *Panna cotta* Sari Kacang Hijau “Kajotta” ini adalah sebagai berikut:

- a. melakukan perencanaan produksi dan analisis usaha,
- b. merealisasikan perencanaan produksi *panna cotta* sari kacang hijau “Kajotta”,
- c. mengevaluasi kelayakan usaha *panna cotta* sari kacang hijau “Kajotta”.