

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Latte merupakan salah satu produk minuman yang digemari masyarakat Indonesia. Kata *Latte* berasal dari Bahasa Italia yang berarti susu. *Latte* biasanya dikombinasikan dengan kopi seperti *coffee latte*, *mochaccino*, dan *cappuccino*. Produk *latte* yang tidak dikombinasikan dengan kopi masih jarang ditemukan. Zaman sekarang masyarakat mulai berpikir tentang hidup sehat sehingga masyarakat mulai mengonsumsi makanan dan minuman yang bergizi. Salah satu inovasi produk minuman yang sehat yaitu *latte* yang dikombinasikan dengan sayur dan umbi-umbian seperti daun kelor, porang, dan ubi jalar.

Pengolahan ubi jalar oranye yang umum dilakukan adalah direbus, dikukus, digoreng, atau diolah menjadi keripik. Salah satu inovasi pengolahan ubi jalar oranye yang dapat dilakukan adalah diolah menjadi produk minuman seperti *latte* ubi jalar (*goguma latte*). *Goguma latte* merupakan produk minuman ubi jalar yang berasal dari Korea Selatan. *Goguma latte* terbuat dari campuran ubi yang dikukus atau dibakar, susu, dan pemanis seperti gula. Minuman *goguma latte* biasanya disajikan dalam kondisi dingin maupun hangat. Minuman *goguma latte* masuk dan dikenal oleh masyarakat Indonesia melalui acara televisi, drama, dan media sosial. Hal ini menyebabkan permintaan pasar terhadap *goguma latte* mulai meningkat dan beberapa pengusaha minuman mulai memproduksi *goguma latte*. Jumlah produksi dan pesaing *goguma latte* di pasaran Indonesia masih rendah sehingga *goguma latte* dapat dijadikan sebagai peluang bisnis.

Tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini akan mengembangkan produk *latte* ubi jalar oranye “*Ibatte*” yang terbuat dari ubi jalar oranye, susu UHT *low fat*, dan gula aren. Nama produk “*Ibatte*” berasal dari gabungan nama latin dari ubi jalar oranye yaitu *Ipomoea batatas* dan bahasa Italia dari susu yaitu *latte*. Nama produk tersebut singkat, mudah diingat, dan menarik karena mirip dengan *latte*. Berdasarkan *survey* terhadap 100 orang responden yang dapat dilihat pada Lampiran 5, konsumen yang telah mencoba produk *latte*

ubi jalar oranye “Ibatte” menyatakan bahwa produk “Ibatte” disukai, karena rasanya yang tidak terlalu manis, tidak langu, memiliki *topping* yang enak, mudah ditelan, dan memiliki ukuran kemasan yang cukup dengan harga yang relatif terjangkau. Berdasarkan respon tersebut, 99% responden menyatakan ketertarikan untuk mencoba produk *latte* ubi jalar oranye.

Produk *latte* ubi jalar oranye yang dirancang akan dikemas dalam botol plastik PET ukuran 200 g dengan harga jual Rp. 17.000. Target pasar yang dituju berdasarkan *survey* yang dilakukan adalah kalangan remaja, pekerja, dan lansia. Pada pembuatan produk *latte* ubi jalar oranye dipilih bahan seperti susu UHT *low fat* karena dapat dikonsumsi oleh segala usia dan orang-orang yang sedang menjalankan program diet, sedangkan gula aren menjadi alternatif pemanis alami pengganti gula pasir karena gula aren memiliki indeks glikemik dan kalori yang lebih rendah dibandingkan gula pasir (Aritonang, 2011). Kenampakan minuman ini menyerupai kopi *latte* sehingga diharapkan dapat menarik perhatian masyarakat untuk membeli.

Perencanaan “Ibatte” dilakukan dengan kapasitas produksi 100 botol @200 g per hari. Proses produksi akan dilakukan di Jalan Tumapel No. 5, Surabaya. Penjualan Ibatte akan dilakukan dengan sistem *pre-order* (PO) melalui *online shop* dan media sosial seperti *Instagram* dan *Whatsapp*. Target pasar yang dipilih adalah kalangan ekonomi menengah dan dapat dikonsumsi oleh segala usia.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

- a. Melakukan perencanaan dan analisa kelayakan industri rumah tangga *latte* ubi jalar oranye dengan kapasitas 100 botol @200 g per hari.
- b. Melakukan realisasi perencanaan industri rumah tangga *latte* ubi jalar oranye.
- c. Melakukan evaluasi terhadap realisasi perencanaan produksi *latte* ubi jalar oranye.