

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Istilah "*panna cotta*" berarti krim yang dimasak dalam bahasa Italia. *Panna cotta* asli dari Piedmont, Italia (Molina, 2009). *Panna cotta* sendiri cukup dikenal oleh masyarakat di Indonesia. *Panna cotta* ini merupakan *dessert* yang memiliki cita rasa lezat dan tekstur yang lembut, sehingga *panna cotta* diminati oleh berbagai kalangan. Tren *panna cotta* sudah ada sejak tahun 2014 dimulai dengan maraknya penjualan *panna cotta* di kota besar seperti Jakarta (Khaznahr et al., 2018). Penjualan *panna cotta* dapat mencapai 2000 cup per bulannya (Fitriani, 2014). *Panna cotta* merupakan salah satu produk olahan pangan dengan menggunakan teknologi pengawetan susu. *Panna cotta* terbuat dari krim dan susu yang dimasak dengan bahan lain seperti gula dan gelatin. Ciri-ciri *panna cotta* menyerupai puding, namun sifat gel dari *dessert* ini lebih lembut dan bisa meleleh di mulut saat dimakan dan pengental yang digunakan bukan pati atau telur seperti puding pada umumnya (Handani et al., 2016). Pada umumnya, *panna cotta* akan disajikan dalam kondisi dingin. Meskipun *panna cotta* memiliki rasa yang lezat, namun bagi sebagian orang rasa susu yang khas dan rasa *creamy* yang terlalu tajam kurang disukai. Rasa *creamy* ini disebabkan oleh *whipping cream*. Salah satu solusi untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan menambahkan bahan pangan lain, contohnya seperti pandan. Selain itu, penambahan pandan juga dapat meningkatkan nilai jual dan nilai fungsional dari *panna cotta*.

Pandan wangi merupakan tanaman yang sering dimanfaatkan daunnya sebagai bahan tambahan makanan, umumnya sebagai bahan pewarna hijau dan pemberi aroma (Mardiyaningsih & Aini, 2014). Adanya kandungan klorofil dalam pandan ini dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami dalam makanan. Telah banyak studi yang melaporkan adanya kaitan antara konsumsi pewarna sintetis dengan masalah kesehatan (Ghidouche et al., 2013). Untuk mengurangi efek negatif tersebut penggunaan pewarna sintetis dapat digantikan dengan penggunaan ekstrak pewarna alami. Selain itu, penambahan pandan dalam makanan akan memberikan aroma yang khas. Berdasarkan

penelitian Faras et al. (2014) aroma khas pada daun pandan wangi disebabkan oleh adanya turunan asam amino fenil alanine yaitu 2-acetyl-1-pyrroline. Aroma yang khas daun pandan wangi memiliki beberapa manfaat antara lain antidiabetik, antioksidan, analgetik (obat sakit gigi), antibakteri, manfaat dari daun pandan wangi disebabkan oleh kandungan daun pandan wangi seperti polifenol, saponin, tannin, alkaloid, dan flavonoid (Arisandi & Andriani, 2008). Namun, aroma pandan yang terlalu kuat kurang disukai oleh beberapa konsumen sehingga perlu dilakukan inovasi agar rasa dan aroma pandan menjadi lebih sesuai bagi selera konsumen, salah satu caranya dengan penambahan saus bunga rosella.

Bunga rosella sering dimanfaatkan masyarakat sebagai obat tradisional khususnya sebagai antiseptik. Bunga rosella diketahui mengandung vitamin C, vitamin D, vitamin B1 dan B2, niasin, riboflavin, betakaroten, zat besi, asam amino, polisakarida, omega 3, serat, dan kalsium. Rosella memiliki ciri khas warna merah yang pekat serta rasa asam. Rasa asam bunga rosella disebabkan karena kandungan vitamin C, asam sitrat, dan asam glikolik di dalamnya (Lawren, 2014). Warna merah pada kelopak bunga rosella disebabkan antosianin yang bersifat antioksidan (Aryati et al., 2020). Ekstrak bunga rosella memiliki aroma yang khas. Hal ini dikarenakan adanya senyawa volatil di dalam rosella (hexanal, 3-octanone, octanal, 1-octen-3-one, nonanal, 2,4-nonadienal (E,E), dan geranylacetone) (Da-Costa-Rocha et al., 2014). Adanya warna dan rasa yang unik dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *panna cotta* untuk memperkaya rasa dan mengimbangi rasa pandan yang dihasilkan pada *panna cotta*.

Rosella digunakan sebagai topping *panna cotta* pandan dalam bentuk saus yang akan ditambahkan di lapisan paling atas *panna cotta* pandan. Saus rosella memiliki karakteristik kental dan berwarna merah sesuai ciri khas bunga rosella. Selain sebagai nilai gizi, saus rosella dapat meningkatkan tingkat ketertarikan dari konsumen. Rasa saus rosella ini sedikit asam, sehingga akan mengimbangi rasa manis dari *panna cotta* pandan.

Panna cotta yang akan diproduksi memiliki merk “PAPAROSA” yang berasal dari kata “*Pandan Panna Cotta Rosella Sauce*”. Usaha “PAPAROSA” dilakukan dalam skala rumah tangga

yang tergolong sebagai usaha kecil. Menurut UU RI No. 20 Tahun 2008 Pasal 6, sebuah perusahaan tergolong sebagai usaha kecil jika memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 tidak termasuk tanah dan bangunan usaha; atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00. Pembuatan “PAPAROSA” didasari dengan membuat *panna cotta* susu (berwarna putih) yang akan ditambahkan ekstrak daun pandan, sehingga “PAPAROSA” memiliki warna hijau yang kemudian ditambahkan dengan saus yang terbuat dari ekstrak bunga rosella. Kapasitas produksi “PAPAROSA” adalah sebanyak 150 *cup*/hari. “PAPAROSA” dikemas dengan kemasan *cup* plastik (*thinwall*) berukuran 150 mL berbahan dasar polipropilen (PP). Maka dari itu, untuk mengetahui apakah usaha “PAPAROSA” ini layak untuk dijalankan, perlu dilakukan analisis kelayakan. Analisa kelayakan merupakan alat untuk mengukur layak atau tidaknya suatu bisnis untuk dijalankan, selain itu juga dapat digunakan untuk memprediksi dan menghadapi resiko bisnis yang akan terjadi (Syarifudin & Qomariah, 2021).

1.2. Tujuan

Tujuan perencanaan usaha pengolahan pangan Panna Cotta Pandan Saus Rosella “PAPAROSA” adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha pembuatan Panna Cotta Pandan Saus Rosella “PAPAROSA”.
2. Menyusun perencanaan produksi Panna Cotta Pandan Saus Rosella “PAPAROSA”.
3. Menganalisa kelayakan usaha kecil Panna Cotta Pandan Saus Rosella “PAPAROSA”.