

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan komoditas pertanian yang beraneka ragam mulai dari jenis hingga varietas salah satunya yaitu ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). Ubi jalar merupakan salah satu komoditas umbi-umbian yang memiliki jumlah ketersediaan yang melimpah. Menurut Laporan Data Tahunan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan (2020), produksi dari ubi jalar mengalami peningkatan dari tahun 2019 sebesar 1.515.739 ton hingga tahun 2020 yang mencapai 1.533.159 ton per tahun. Tanaman ubi jalar merupakan salah satu tanaman yang mudah untuk dibudidayakan karena sifatnya yang mudah beradaptasi pada berbagai kondisi lingkungan sehingga tanaman ini memiliki tingkat produktivitas yang tinggi. Tingkat produktivitas ubi jalar di Indonesia mencapai 209,36 kuintal/Ha (Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, 2020). Selain tingkat produktivitas yang tinggi, ubi jalar juga memiliki komponen gizi utama berupa karbohidrat sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber bahan pangan, pakan ternak, dan bahan baku pada industri pangan (Yuliansar et al., 2020). Selain itu, ubi jalar juga memiliki kandungan beta-karoten yang berfungsi sebagai provitamin A serta mampu menghasilkan warna daging ubi jalar menjadi oranye (Dos Santos et al., 2021). Beta-karoten merupakan konstituen penting bagi tubuh manusia karena dapat dikonversi menjadi bentuk retinal oleh enzim beta-karoten 15,15'-monooxygenase (BCMO1 atau BCO1 gene) melalui metabolisme lemak. Retinal yang dihasilkan akan dikonversi menjadi bentuk retinol yang penting bagi kesehatan mata manusia.

Penambahan ubi jalar oranye dapat meningkatkan kadar beta-karoten dalam berbagai produk pangan salah satunya yaitu puding. Puding menjadi hidangan penutup (*dessert*) yang banyak digemari oleh kalangan anak - anak hingga dewasa. Puding merupakan salah satu hidangan penutup yang biasanya terbuat dari beberapa bahan utama yaitu agar - agar, susu *full-cream*, gula, dan air yang diolah melalui proses perebusan (Putu et al., 2021). Penggunaan

agar - agar pada pembuatan puding berfungsi sebagai *gelling agent* yang mampu membentuk gel sehingga menghasilkan puding dengan tekstur yang lembut meskipun produk bersifat padat ketika dimakan (Krasulya et al., 2022). Susu *full-cream* yang digunakan pada pembuatan puding berfungsi untuk memberikan rasa *creamy* pada puding serta memberikan nilai gizi tambahan pada puding seperti protein, mineral, dan kalsium. Selain itu, susu *full-cream* juga memiliki kandungan lemak yang tinggi sehingga mampu menghasilkan tekstur yang lembut pada puding (Nur & Nurul, 2019). Penambahan gula pada pembuatan puding berfungsi sebagai bahan pemanis. Penggunaan ubi jalar oranye pada produk puding berfungsi untuk menstabilkan gel yang terbentuk pada puding. Hal ini disebabkan karena ubi jalar oranye memiliki kandungan pati berupa amilosa yang membantu dalam penstabilan gel. Menurut Dereje et al. (2020), menyatakan bahwa tepung ubi jalar oranye memiliki kandungan amilosa sebesar 15,3 - 31,2% dan amilopektin sebesar 68,8 - 84,7%. Kandungan amilosa pada ubi jalar oranye mampu meningkatkan kestabilan gel saat dan setelah pemanasan (Yuliansar et al., 2020). Penambahan ubi jalar oranye pada produk puding juga berpotensi tinggi dalam pencegahan penyakit yang terjadi akibat defisiensi vitamin A dan kekurangan nutrisi mikro maupun makro (Khanam et al., 2021).

Produk puding yang diproduksi menggunakan tepung ubi jalar oranye komersial dengan tujuan untuk menekan biaya produksi. Produk puding yang dibuat memiliki nama "*HAPPĪ Milk Pudding*". Karakteristik produk "*HAPPĪ Milk Pudding*" terdiri dari lapisan puding dan bagian atas lapisan puding berupa *topping* fla. Produk puding ini akan dikemas menggunakan cup plastik dengan kapasitas 150 mL dan isi puding sebanyak 85 g, serta penambahan *topping* fla sebanyak 30 g. Produk puding yang sudah dikemas dengan kemasan cup plastik akan dimasukkan ke dalam box pengiriman yang terbuat dari karton. Kemasan sekunder berupa box karton ini bertujuan untuk melindungi produk puding selama proses pengiriman.

Produk puding ini akan dijual dengan harga Rp8.500,- berdasarkan dengan survei kelayakan harga. Puding "*HAPPĪ Milk Pudding*" memiliki kapasitas produksi sebanyak 274 cup / hari

menggunakan 785 gram tepung ubi jalar oranye perhari. Proses produksi dilakukan selama 20 hari kerja/bulan dengan lama produksi yaitu 8 jam. Penjualan produk akan dilakukan di area Sidoarjo - Surabaya agar kualitas produk tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen. Pemasaran produk akan dilakukan dengan menggunakan penjualan langsung dan penjualan *online* melalui sosial media seperti *line*, *whatsapp*, *instagram*, dan *facebook*. Produk puding memiliki target pasar yang luas. Oleh karena itu, target pasar yang dituju yaitu segala kalangan usia baik anak muda, remaja, hingga dewasa.

1.2. Tujuan

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

1. Melakukan proses produksi dan analisa kelayakan produk "*HAPPĪ Milk Pudding*" dengan kapasitas 274 cup/hari.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi "*HAPPĪ Milk Pudding*".
3. Melakukan evaluasi terhadap penjualan produk "*HAPPĪ Milk Pudding*"