

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Pasta merupakan salah satu makanan yang berasal dari negara Italia. Pasta terbuat dari tepung *semolina* dan air yang dicampur menjadi suatu adonan. Menurut Kulp dan Ponte, Jr. (2000), tepung *semolina* adalah tepung hasil penggilingan dari gandum durum (*durum wheat*) dengan kadar protein antara 12,5% sampai 14,9%. Pasta biasanya dikonsumsi sebagai hidangan utama. Salah satu jenis pasta yang telah banyak dikenal masyarakat adalah *lasagna*.

Menurut Indriani (2007), *lasagna* terbuat dari lembaran pasta yang disusun ke atas, lalu diberi saus daging di antaranya dan ditaburi dengan keju *mozzarella* di atasnya. *Lasagna* pun juga terdiri dari berbagai macam, antara lain *lasagna al forno* atau dikenal dengan *lasagna* dalam oven serta *lasagne verdi* yang memiliki pasta berbahan dasar bayam dan telur. Tiga jenis bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *lasagna* adalah lapisan pasta, saus daging (*meat sauce*), dan keju. Keju yang digunakan antara lain keju *cotta*, *mozzarella*, dan *cheddar*.

Proses pembuatan *lasagna* terdiri atas tahap pembuatan saus putih dan saus daging, pengisian ke dalam kemasan, serta pemanggangan dalam oven. Tahapan pembuatan *lasagna* ini tergolong cukup sederhana sehingga persentase kegagalan dalam pembuatannya relatif kecil. Selain itu, bahan baku, bahan pembantu, serta bahan pengemas untuk produksi *lasagna* juga cukup mudah didapatkan.

Segmen pasar produk *lasagna* umumnya remaja hingga dewasa dengan usia antara 15-35 tahun. Berdasarkan *survey* yang telah dilakukan terhadap 50 orang responden, sebanyak 96% responden menyatakan bahwa

mereka menyukai pasta dan 84% responden menyatakan bahwa mereka menyukai *lasagna*. *Lasagna* biasanya hanya dijual di restoran dan kafe. Penjualan *lasagna* di luar restoran dan kafe yang dilakukan oleh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) juga masih relatif jarang ditemukan di Surabaya. Berdasarkan hal tersebut, maka pendirian usaha produksi *lasagna* perlu dilakukan.

Produk *lasagna* yang akan diproduksi adalah jenis *lasagna al forno* atau *lasagna* dalam oven. *Lasagna* yang diproduksi memiliki berat 121 g tiap kemasan. Kemasan yang digunakan adalah kemasan aluminium foil berukuran 8 x 7 x 4 cm. Kemasan aluminium foil dipilih karena produk *lasagna* merupakan produk yang dipanggang dalam oven sehingga membutuhkan kemasan yang tahan panas. Kemasan aluminium foil juga bersifat ringan sehingga mudah dan praktis dibawa sehingga memudahkan pendistribusian produk *lasagna*. Produk *lasagna* yang diproduksi diberi merek “deLasagna” dengan semboyan (*tagline*) “*al forno*”. Merek “deLasagna” dipilih untuk mengingatkan konsumen pada produk *lasagna*. Semboyan (*tagline*) “*al forno*” dipilih untuk menerangkan bahwa proses pemanggangan merupakan salah satu tahap dalam pembuatan *lasagna*.

Usaha produksi *lasagna* direncanakan untuk didirikan di Jl. Petemon Sidomulyo 4/56. *Lasagna* yang dihasilkan dipasarkan di Surabaya melalui penawaran secara langsung (*work of mouth*) kepada konsumen dan melalui beberapa jenis media sosial, seperti LINE, WhatsApp, dan Instagram. Jumlah karyawan yang bekerja pada usaha produksi *lasagna* ini adalah 2 orang.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan penulisan makalah tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan produksi *lasagna* dengan kapasitas produksi 120 kemasan/hari dan menganalisis kelayakan teknis dan ekonomisnya.
2. Melakukan realisasi usaha produksi *lasagna*.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha produksi *lasagna*.