

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan penutup atau *dessert* banyak disukai oleh masyarakat Indonesia terutama pada kalangan anak muda hingga dewasa. Umumnya makanan penutup (*dessert*) merupakan makanan yang dihidangkan setelah makanan utama disajikan dan biasa disebut makanan pencuci mulut. Seiring berkembangnya produk makanan, *dessert* tidak lagi hanya sebagai makanan penutup tapi juga menjadi makanan ringan (*snack*). Produk *dessert* memiliki banyak macam seperti puding, es krim, *pancake*, *cup cake*, kue kering, dan lain-lain. Salah satu *dessert* yang disukai oleh masyarakat Indonesia ialah puding karena rasanya manis dan merupakan makanan ringan yang mudah untuk dikonsumsi anak-anak hingga dewasa.

Puding merupakan protein susu *semi solid* yang berbasis pasta yang ditandai sebagai partikel terdeformasi (pati yang membengkak) tersebar dalam fase kontinu yang mengandung protein susu dan pembentuk gel (Qasem *et al.*, 2016). Salah satu inovasi puding yang juga disukai oleh masyarakat Indonesia adalah *silky pudding*. *Silky pudding* merupakan jenis puding yang memiliki tekstur lebih lembut dibandingkan puding pada umumnya. Bahan baku dari *silky pudding* adalah susu UHT, gula pasir, dan bubuk agar. Proses pembuatan *silky pudding* hampir sama dengan pembuatan puding.

Produk *silky pudding* yang sudah ada di pasaran umumnya menggunakan susu sapi. *Silky pudding* yang akan diproduksi menggunakan kombinasi 50% susu sapi dan 50% susu *oat*. *Oat* merupakan bahan makanan yang memiliki kandungan serat yang tinggi, yaitu 5-7,2 gram serat larut per 100 gram *oat* dan 9,9-14,9 gram total serat (Widyastuti dkk, 2010).

Serat tidak larut sebagian besar hilang ketika proses penyaringan sehingga komposisi serat pangan pada susu *oat* didominasi serat larut. Tiap 1 *cup silky pudding* “PIPO” diperkirakan dapat mengandung 0,4 gram serat larut yang memenuhi 1,6% kebutuhan serat harian (WHO, 2003). *Oat* juga memiliki kandungan mineral yang dibutuhkan tubuh, antara lain fosfor, kalium, kalsium, dan magesium (Kulp, 2000). Hal tersebut menjadikan produk *silky pudding* dengan substitusi susu *oat* tidak hanya menjual rasanya yang lembut dan manis, tetapi juga dapat menambah manfaat untuk kesehatan dibandingkan puding yang umum dijual di pasaran.

Silky pudding yang diproduksi memiliki nama “PIPO” yang bertujuan untuk memudahkan orang mengingat nama produk dengan nama yang singkat dan jelas. Keunggulan dari produk puding “PIPO” ini adalah memiliki 3 varian rasa, yaitu kopi, coklat, dan *vanilla* serta lapisan biskuit susu pada bagian atas. Penyajian produk puding “PIPO” akan dikemas dalam *cup* berkapasitas 150 mL yang terbuat dari plastik PET karena memiliki bentuk yang menarik dan mudah untuk dibawa.

Produk *silky pudding* “PIPO” diproduksi dengan kapasitas 450 *cup* (@150mL) per hari. Penjualan akan dilakukan dengan sistem PO (*Pre-Order*) yang dibuat sesuai permintaan konsumen. Produksi dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Semolowaru Elok Blok E No. 15, Surabaya dengan jenis tata letak *process layout*. Pemasaran akan dilakukan melalui media sosial dan penawaran secara langsung di Surabaya dengan sasaran konsumen dari kalangan menengah ke atas.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *silky pudding* “PIPO”.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *silky pudding* “PIPO”.