

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat penting bagi tubuh karena mengandung nutrisi yang lengkap dan seimbang (Handani et al., 2016). Susu yang umumnya dikonsumsi manusia adalah susu sapi. Susu sapi memiliki kandungan gizi yang tinggi dan mudah dicerna, seperti protein, asam lemak esensial, vitamin, dan mineral. Susu juga mengandung asam amino esensial yang memiliki tingkat pencernaan tinggi (Maharani et al., 2020). Beberapa manfaat susu antara lain membantu menjaga kesehatan tulang dan gigi, mendukung pertumbuhan dan perkembangan jaringan tubuh, meningkatkan imunitas karena mengandung zat antibodi berupa immunoglobulin, serta memelihara kesehatan jantung (Christi et al., 2019).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2021) dalam Kompas.com (2021), tingkat konsumsi susu per kapita masyarakat Indonesia tahun 2020 adalah 16,27 kg/kapita/tahun. Badan Pusat Statistik (2013) menyatakan bahwa konsumsi susu yang rendah disebabkan karena masyarakat kurang menyukai rasa susu dan lebih menyukai minuman ringan dan produk olahan sejenis lainnya. Hal ini menunjukkan pengolahan susu sebagai bahan dasar pembuatan suatu produk olahan dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan konsumsi susu, salah satunya mengolah susu menjadi produk *dessert* (Handani et al., 2016).

Panna cotta merupakan salah satu *dessert* yang berasal dari Piedmont yang merupakan bagian dari daerah Italia Utara yang berbatasan dengan Swiss dan Perancis. *Panna cotta* biasanya dibuat dengan menggunakan cream, gelatin, susu, dan gula, serta disajikan dalam keadaan dingin (Ramadhani et al., 2019; Handani et al., 2016). *Panna cotta* memiliki karakter yang menyerupai puding dengan sifat gel yang lebih lembut namun tetap kokoh dan dapat mempertahankan bentuknya. Sifat *panna cotta* yang dapat meleleh ketika di dalam mulut menjadikan produk ini berbeda dari jenis *dessert* lainnya (Handani et al., 2016). Keunggulan *panna cotta* selain rasanya manis

dan teksturnya lembut, *panna cotta* juga cocok dihidangkan untuk anak-anak yang tidak suka minum susu. *Panna cotta* biasanya selalu ada di deretan menu *dessert* restoran makanan di Eropa karena merupakan salah satu hidangan favorit, terutama di kalangan remaja yang suka makan makanan manis dan unik (Ramadhani et al., 2019). *Panna cotta* umumnya hanya memiliki satu macam warna, yaitu putih. Salah satu upaya untuk menciptakan diversifikasi pada *panna cotta* adalah dengan menambahkan pewarna makanan agar warnanya menjadi lebih menarik.

Pewarna makanan menjadi faktor penentu dan sering menimbulkan rasa khawatir konsumen saat hendak membeli. Hal ini dikarenakan pewarna makanan sintesis dapat berdampak buruk bagi tubuh, seperti dapat merusak organ hati dan ginjal. Pengembangan pewarna alami berbasis pigmen alami dari tumbuhan dapat menjadi salah satu upaya untuk mencegah semakin banyaknya penggunaan pewarna sintesis yang berbahaya bagi tubuh. Salah satu pigmen alami yang dapat digunakan sebagai pewarna alami yaitu antosianin yang terdapat pada bunga telang. Bunga telang atau dalam bahasa latin disebut *Clitoria ternatea* Linn. merupakan tanaman jenis kacang-kacangan yang merambat serta tumbuh subur di bawah sinar matahari dan mudah untuk ditanam. Bunga telang dikenal memiliki banyak manfaat dalam bidang kesehatan seperti: anti inflamasi dan analgesik, dapat mencegah penyumbatan pembuluh darah, anti diabetik, memiliki aktivitas antioksidan dan anti bakteri, serta sebagai pencahar. Karena manfaat inilah, bunga telang dapat disebut sebagai pangan fungsional yang dapat memberikan manfaat tambahan disamping fungsi gizi dasar dari bahan. Antosianin dalam bunga telang termasuk dalam golongan flavonoid yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi (Palimbong dan Pariama, 2020). Penggunaan ekstrak bunga telang pada *panna cotta* akan menjadi pewarna alami yang dapat memberikan warna biru, sehingga akan meningkatkan daya tarik *panna cotta* tersebut.

Panna cotta yang akan diproduksi memiliki merk "PANTELA" yang berasal dari kata "*Panna Cotta* Telang". Usaha "PANTELA" 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 “PANTELA” didasari dengan membuat *panna cotta* susu (berwarna putih) yang akan diseduh bersama dengan bunga telang, sehingga “PANTELA” memiliki warna biru yang lembut. “PANTELA” dikemas dengan kemasan *thinwall* (*cup* plastik) ukuran 150 mL berbahan dasar polipropilen (PP). *Thinwall* memiliki sifat yang tahan panas dan dingin, tahan air, tidak mudah bocor, serta kuat sehingga dapat digunakan untuk mengemas makanan yang ingin dipanaskan menggunakan *microwave* atau didinginkan dalam *freezer* (Sarana Mesin Kemasan, 2014).

1.2. Tujuan

Tujuan dari perencanaan usaha pengolahan pangan *Panna Cotta* Ekstrak Bunga Telang “PANTELA” ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha pembuatan *Panna Cotta* Ekstrak Bunga Telang “PANTELA”.
2. Menyusun perencanaan produksi *Panna Cotta* Ekstrak Bunga Telang “PANTELA”.
3. Menganalisa kelayakan usaha kecil *Panna Cotta* Ekstrak Bunga Telang “PANTELA”.