

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Puding termasuk ke dalam hidangan penutup dengan bahan dasar agar, susu, gula, dan air yang direbus bersamaan (Kamal, 2018). Puding susu merupakan salah satu jenis makanan penutup yang digemari oleh masyarakat Indonesia dengan jumlah konsumsi mencapai 70 g/ orang/hari (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2018). Puding susu adalah makanan penutup dengan tekstur padat lunak dengan bahan dasar susu segar atau produk susu dengan penambahan pati atau pembentuk gel (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2019). Berdasarkan survei menurut Tiffany (2021), sebanyak 98% responden suka mengkonsumsi puding. Hal itu membuat puding memiliki nilai jual yang tinggi. Puding juga mudah untuk dilakukan inovasi, umumnya diberikan tambahan buah ataupun bubuk perisa berbagai rasa. Inovasi yang terus berkembang membuat puding terus diminati oleh masyarakat sehingga tidak bosan untuk mengkonsumsinya.

Inovasi yang dilakukan pada perencanaan usaha puding yaitu penambahan bubuk *matcha* dan bubuk cokelat pada pembuatan puding. *Matcha* adalah salah satu jenis teh hijau bubuk yang didapat dari tunas muda tanaman teh. Jenis tanaman teh tersebut tumbuh di tempat yang teduh atau tidak terkena sinar matahari langsung yang disebut *shading*. *Shading* bertujuan supaya fotosintesis pada *matcha* berlangsung lambat sehingga kandungan klorofil meningkat (Heiss, 2008). Kandungan klorofil serta kandungan polifenol pada *matcha* berperan sebagai antioksidan (Deufresne et al., 2021; Weiss & Christopher, 2003). Selain itu, *matcha* juga terdapat kandungan katekin dan kafein yang juga bermanfaat sebagai antioksidan (Ivana, 2023). Namun *matcha* memiliki *aftertaste* yang pahit yang membuat masyarakat kurang minat mengkonsumsi *matcha*. Berdasarkan survei yang dilakukan OpinionPark by Licorice (2022), tingkat ketidaksukaan konsumsi *matcha* mencapai 23,4%, sedangkan yang lumayan suka mencapai 47,8%, dan yang suka mencapai 28,8%. Ketidaksukaan ini didominasi oleh masyarakat dengan rentang umur 10-19 tahun dan umur diatas 40 tahun. Oleh karena itu perlu dilakukan inovasi dengan penambahan puding cokelat di lapisan atas dari puding *matcha* untuk meningkatkan penerimaan panelis/konsumen dalam segi sensori.

Cokelat adalah produk pangan yang paling digemari oleh semua kalangan masyarakat yang suka dikonsumsi dalam bentuk permen, roti, puding, minuman, dan lainnya (Rocha et al., 2017). Berdasarkan survei yang dilakukan Susilo (2020), tingkat kesukaan responden terhadap cokelat mencapai 93,5%. Cokelat yang sering ditambahkan biasanya dalam bentuk bubuk cokelat. Bubuk cokelat (*cocoa powder*) adalah olahan yang berasal dari bungkil/ampas biji cokelat yang dipisahkan dari lemaknya yang kemudian bungkil tersebut dikeringkan dan dihaluskan hingga jadi bubuk. Bubuk cokelat juga mempunyai beberapa kandungan seperti senyawa polifenol dengan kelompok terbanyak yaitu flavonoid yang berperan sebagai antioksidan (Hadi & Siratunnisak, 2016). Erniati et al., (2012) mengungkapkan bahwa mengkonsumsi minuman bubuk cokelat setiap hari selama 25 hari dapat meningkatkan kapasitas antioksidan sel limfosit manusia. Oleh karena itu, penambahan bubuk *matcha* dan bubuk cokelat dalam pembuatan puding diharapkan dapat meningkatkan nilai fungsional.

Ide usaha puding “MaCho” berawal dari banyaknya masyarakat yang kurang menyukai *matcha* karena memiliki *aftertaste* pahit, sehingga adanya cokelat menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsi *matcha* yang dipadukan cokelat. Walaupun cokelat juga memiliki *aftertaste* pahit, namun banyak masyarakat lebih bisa toleran terhadap cokelat dibandingkan *matcha*. Selain itu, *matcha* dan cokelat mengandung senyawa yang dapat meningkatkan antioksidan dalam tubuh manusia. Oleh karena itu, diharapkan dengan mengkonsumsi puding “MaCho” lebih bermanfaat bagi tubuh manusia karena memiliki nilai fungsional.

Puding yang diproduksi memilih nama merk yaitu ‘MaCho’ yang berasal dari kata “*Matcha-Choco*”. Usaha “MaCho” dilakukan dengan skala rumah tangga yang termasuk ke dalam golongan usaha kecil. Berdasarkan UU RI no. 20 Tahun 2008 Pasal 6 bahwa usaha kecil adalah usaha yang kekayaan bersih diantara Rp 50.000.000,00 – 500.000.000,00 yang tidak termasuk tanah dan bangunan usaha; atau hasil penjualan diantara Rp 300.000.000,00 – 2.500.000.000,00. Puding “MaCho” berbahan dasar susu bubuk, air minum, gula pasir, agar, dan garam yang diberikan tambahan bubuk *matcha* untuk lapisan bawah serta bubuk cokelat untuk lapisan atas. Puding “MaCho” terbentuk dua lapisan puding dengan warna hijau dan cokelat. Kapasitas produksi puding “MaCho” yaitu 250 *thinwall*/hari dengan berat bersih per kemasan 150 gram yang dikemas menggunakan kemasan plastik (*thinwall*) ukuran 200 mL dengan bahan dasar

polipropilen (PP). Analisis kelayakan perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha puding “MaCho” untuk dilakukan, serta memprediksi tingkat resiko bisnis yang dihadapi (Syarifudin & Qomariah, 2021).

1.2. Tujuan

Tujuan perencanaan usaha pengolahan pangan puding *matcha-choco* “MaCho” adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisis kelayakan usaha pembuatan puding *matcha-choco* “MaCho”.
2. Menyusun perencanaan produksi puding *matcha-choco* “MaCho”.
3. Menganalisa kelayakan usaha kecil puding *matcha-choco* “MaCho”.