

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pudding merupakan salah satu jenis hidangan penutup (*dessert*) yang digemari oleh masyarakat dari berbagai usia. *Pudding* dapat dibagi menjadi dua berdasarkan cara penyajiannya yakni *pudding* dengan kondisi dingin atau panas (Komariah, 2008). *Pudding* adalah *dessert* yang umumnya menggunakan bahan dasar susu, santan, maupun buah. Seiring berkembangnya jaman muncul berbagai inovasi dalam pengolahan *pudding* seperti *silky pudding*.

Silky pudding mulai dikenal dan digemari oleh masyarakat sejak beberapa tahun terakhir. Karakteristik yang khas dari *silky pudding* adalah teksturnya yang lebih lembut dibanding *pudding* pada umumnya yang dikonsumsi dengan cara disendok. Tekstur lembut *silky pudding* terbentuk karena konsentrasi senyawa pembentuk gel yang ditambahkan lebih rendah dibanding *pudding* umumnya yakni di bawah 2%. Seiring berkembangnya waktu, masyarakat Indonesia menggemari produk inovasi yang dapat dikonsumsi dengan lebih praktis. Salah satu produk inovasi *pudding* yang berpotensi adalah *pudding drink*. *Pudding drink* dikemas dalam botol dan dikonsumsi dengan cara disedot sehingga lebih praktis untuk dikonsumsi.

Dewasa ini, masyarakat Indonesia mulai sadar akan pentingnya nilai gizi makanan yang dikonsumsi. Masyarakat mulai mencari pangan yang memiliki efek menyehatkan atau dapat disebut

sebagai pangan fungsional. Salah satu komponen yang berpotensi ditambahkan ke dalam *pudding drink* sebagai minuman fungsional adalah inulin.

Inulin merupakan serat pangan polidispersi $\beta(2,1)$ fruktan (Phelps, 1965) yang dapat mempengaruhi fungsi pencernaan. Inulin dapat digolongkan ke dalam komponen prebiotik. Menurut Dewanti (2013), inulin bersifat larut dalam air dengan suhu 80°C . Hal ini menjadi dasar untuk memasarkan *pudding* yang dapat diminum (*pudding drink*) dengan penambahan inulin untuk dipasarkan sebagai tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan.

Pudding drink diberi label “Nudrink” yang merupakan singkatan dari inulin *pudding drink*. “Nudrink” merupakan produk olahan *pudding* dengan bahan dasar susu UHT *lowfat* yang ditambahkan gula pasir, karaginan, dan inulin. Produk dikemas dalam botol PET yang dapat melindungi produk dengan aman dan memiliki kenampakan transparan. Kemasan PET merupakan *barrier* yang baik terhadap senyawa pengikat berupa gas, cair, dan padat. Keunggulan PET sebagai kemasan adalah ringan dan tahan terhadap suhu tinggi. “Nudrink” memiliki usia simpan selama tiga hari jika disimpan di dalam lemari pendingin suhu 5°C . Penentuan usia simpan selama tiga hari didasarkan pada proses pengolahan produk yang menggunakan pasteurisasi.

Inulin *pudding drink* memiliki keunggulan karena dapat disedot sehingga praktis untuk dikonsumsi dan sangat sesuai dengan kebutuhan masyarakat di era globalisasi ini. Kemasan produk mencantumkan tulisan merk, penjelasan singkat produk, tanggal

pembuatan dan tanggal kadaluarsa produk dengan warna latar belakang sesuai dengan rasa produk.

”Nudrink” didirikan atas inisiatif 3 orang dan termasuk dalam usaha mikro dengan modal awal kurang dari Rp 50.000.000,- per tahun dan jumlah pendapatan maksimal Rp 300.000.000,- per tahun. Unit produksi “Nudrink” dirancang dengan kapasitas 10 liter yakni 40 botol per hari. Hal ini didasarkan pada pangsa pasar serta melihat persaingan produk serupa di pasaran. Produksi dilakukan di rumah yang berlokasi di Puri Asri P1/46, Surabaya dengan model tata letak *process layout*.

Pemasaran “Nudrink” dilakukan dengan metode *Word of Mouth* dan menggunakan media sosial seperti *Blackberry Messenger*, *Line*, dan *Instagram*. “Nudrink” dipasarkan di area sekitar Surabaya dan dijual dengan harga Rp. 15.000,00 per botol yang didasarkan pada survey pasar produk serupa dijual dengan kisaran harga Rp. 10.000,00 hingga Rp 30.000,00. Segmen pasar “Nudrink” adalah kalangan remaja hingga dewasa dengan kisaran usia antara 15-30 tahun. Hal ini didasarkan pada survey gaya hidup masyarakat usia tersebut gemar mengunjungi *café* dan mengkonsumsi *dessert* dengan tampilan yang menarik dan *classy*.

1.2. Tujuan

- a. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *pudding drink* dengan kapasitas 10L per hari.
- b. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
- c. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *pudding drink*.