

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Cokelat merupakan bahan pangan yang berasal dari produk kakao, baik dari lemak kakao, pasta kakao, atau bubuk kakao (Direktorat Standardisasi Produk Pangan, 2017). Cokelat mengandung senyawa antioksidan dan flavonoid yang berfungsi untuk mencegah masuknya radikal bebas ke dalam tubuh (Ikrawan dkk, 2017). Cokelat memiliki banyak manfaat kesehatan untuk manusia, seperti memperbaiki sirkulasi aliran darah, membantu mengurangi aktivitas platelet, dan menjaga kesehatan kardiovaskular (Sudibyo, 2012). Produk cokelat cukup diminati oleh masyarakat Indonesia. Konsumsi cokelat di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2016 ke tahun 2020, yaitu sebesar 0,17 kg per kapita per tahun (Abdoellah, 2021). Inovasi pengolahan produk cokelat saat ini terus dilakukan agar dapat memberi manfaat kesehatan bagi konsumennya. Salah satu inovasi produk cokelat adalah dalam bentuk chocolate truffle.

*Chocolate truffle* adalah produk permen yang dibuat dari campuran cokelat dengan lemak kakao, minyak nabati, dan bahan lainnya (Direktorat Standardisasi Produk Pangan, 2017). Menurut Food Data Central (2021), *chocolate truffle* memiliki kalori sebesar 511 kcal per 100 gram. Kalori tinggi ini disebabkan oleh bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan truffle yang merupakan bahan pangan berkalori tinggi, seperti gula, krim, susu, dan mentega. Saat ini, masyarakat mulai menyadari pentingnya gaya hidup sehat, salah satunya dalam mengonsumsi makanan sehat. *Chocolate truffle* berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan rendah kalori dan memberi manfaat kesehatan.

Produk *chocolate truffle* yang akan dibuat pada tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini adalah *banana chocolate truffle*. Pemilihan buah pisang digunakan sebagai salah satu bahan isi *chocolate truffle* karena *puree* pisang dapat berlaku sebagai *fat mimetic* yang dapat menggantikan lemak pada cokelat sehingga menurunkan kadar lemak total. *Puree* pisang dapat

digolongkan pada *fat mimetic* berbasis karbohidrat (terutama gula-gula sederhana dan pektin). Hal ini disebabkan karena *puree* pisang memiliki komponen yang dapat menggantikan fungsi lemak yaitu pektin yang memberikan sifat smoothness dan mempunyai palabilitas yang mirip dengan lemak (Dewi, 2010). Kandungan gula di dalam buah pisang adalah gula fruktosa yang memiliki indeks glikemik (IG) rendah sehingga dapat dijadikan cadangan energi (Suyanti dan Supriyadi, 2008).

Bentuk usaha produk *chocolate truffle* yang direncanakan adalah home industry yang termasuk dalam kelompok Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Merek dagang produk ini adalah “Trufie”. Pemberian nama “Trufie” bertujuan agar mudah diingat konsumen dan dapat memberi gambaran tentang produk yang dijual. Produk dikemas menggunakan kotak bersekat dengan isi 6 buah dan masing-masing truffle memiliki berat  $\pm 10$  gram. Kemasan kotak bersekat dipilih agar produk tidak menempel satu sama lain dan tampak menarik. Pada bagian tutup kemasan akan diberi logo “Trufie” dengan desain yang juga menarik.

Karakteristik produk *chocolate truffle* pada umumnya adalah berwarna coklat mengkilap, memiliki bentuk bulat dan berukuran sedang, bertekstur lembut, memiliki rasa manis, serta dapat diberi tambahan isian atau topping sesuai selera. Produk “Trufie” memiliki karakteristik yang sedikit berbeda, yaitu memiliki tekstur yang padat karena menggunakan oat yang dicampur dengan selai kacang. Selain itu, produk “Trufie” memiliki rasa manis dari coklat dan buah yang digunakan, yaitu *dark chocolate* dan buah pisang dengan pemanis madu. Produk truffle ini masih jarang ditemukan di pasar sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan.

*Banana Chocolate truffle* “Trufie” memiliki kelebihan dibandingkan produk serupa, yaitu memiliki isian buah yang tentunya dapat menurunkan kalori serta merupakan jajanan sehat namun tetap memiliki rasa yang enak. Target pemasaran dan penjualan produk “Trufie” adalah kalangan menengah keatas, terdiri dari anak-anak, remaja, dan dewasa. Produk ini akan diproduksi dengan kapasitas produksi sebesar 50 box/hari. Pemasaran dan penjualan produk akan dilakukan melalui media sosial seperti LINE,

WhatsApp, dan Instagram. Usaha ini memiliki peluang untuk dikembangkan karena tingkat persaingannya masih rendah dan belum banyak produsen UMKM yang membuat *chocolate truffle* berisi buah.

## **1.2. Tujuan**

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dilakukan dengan tujuan:

1. Melakukan perencanaan usaha “Trufie” dengan kapasitas produksi 50 box/hari.
2. Melakukan analisa kelayakan usaha “Trufie” dari aspek teknis maupun ekonomi.