

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Boba atau *tapioca pearl* merupakan produk pangan yang digemari oleh masyarakat Indonesia, terutama kalangan anak-anak dan remaja sejak beberapa tahun terakhir. Umumnya boba terbuat dari tepung tapioka, air, dan pewarna makanan (Ramadhaningtyas et al., 2021). Menurut Tandra (2020), boba dibuat pertama kali pada tahun 1980-an di kedai Teh Chun Shui Tang, Taiwan. Awal penemuannya, seorang manajer kedai teh bernama Lin Hsiu Hui memasukkan hidangan penutup khas Taiwan berupa puding tapioka manis (*fen yuan*) ke minuman es tehnya saat merasa bosan dalam rapat, kemudian meminumnya. Beliau menyadari bahwa rasa dan tekstur minuman tehnya menjadi unik, sehingga sejak itu dibuatlah menu baru pada kedai tehnya, berupa teh susu tapioka *zenzhu naicha* atau yang saat ini lebih dikenal dengan nama *bubble tea*. Seiring berjalannya waktu, boba semakin populer di Asia Timur dan Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Boba umumnya digunakan sebagai *topping* dalam berbagai minuman atau hidangan penutup kekinian.

*Dessert* atau hidangan penutup merupakan hidangan yang disajikan setelah hidangan utama, memiliki rasa manis, dan disajikan dalam porsi kecil (Wachyuni et al., 2020). Selain sebagai hidangan penutup, hidangan manis juga dapat dinikmati kapan saja sebagai camilan. Terdapat beberapa macam produk pangan yang umumnya disajikan sebagai *dessert*, yaitu es krim, *cake*, puding, dan lain-lain. Puding merupakan produk pangan semi-padat yang umumnya terbuat dari bahan cair (susu, air, dan sari buah), pemanis (gula pasir atau sirup), dan *gelling agent* (Wadhani et al., 2021; Qasem et al., 2016). Salah satu jenis puding yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah puding susu dengan tingkat konsumsi mencapai 70 g/orang/hari (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2018). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2019), puding susu merupakan makanan pencuci mulut berbentuk padat lunak yang terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan

pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik puding susu yaitu memiliki rasa yang manis, tekstur yang lembut dan mudah hancur di mulut. Menurut Badan Pusat Statistik (2021), masyarakat Indonesia juga kurang menyukai rasa atau aroma susu dan lebih menyukai minuman ringan atau produk olahan susu, sehingga pengolahan susu sebagai bahan baku pembuatan puding dapat menjadi cara untuk meningkatkan konsumsi susu di Indonesia.

Penambahan perisa dan boba merupakan salah satu cara untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap puding susu. Salah satu restoran di Surabaya telah memproduksi produk serupa, yaitu puding susu dengan menggunakan *topping* boba yang dijual dengan harga sekitar Rp 14.000,00. Produk ini menjadi inspirasi dalam pembuatan produk *milky pudding boba*. Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan pada 75 responden dengan rentang usia anak-anak, remaja hingga dewasa diperoleh bahwa 98,7% responden tertarik untuk membeli produk *milky pudding boba* (hasil survei lengkap dapat dilihat pada Lampiran A.). Responden yang tertarik untuk membeli produk ini masing-masing telah melakukan pemilihan tiga rasa yang diminati, yaitu cokelat (46 responden), taro (46 responden), dan *green tea* (44 responden). Berdasarkan survei, maka perisa yang akan ditambahkan pada pembuatan *milky pudding boba* adalah perisa cokelat, teh hijau (*green tea*), dan talas ungu (taro).

*Milky pudding boba* yang akan diproduksi dengan merek “Jiggloba” yang berasal dari kata “Jiggly” dan “Boba”, kedua kata ini menggambarkan tekstur puding yang lembut dan boba yang kenyal. Usaha “Jiggloba” dilakukan dalam skala rumah tangga yang tergolong sebagai usaha kecil. Menurut Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 Pasal 6, sebuah usaha tergolong sebagai usaha kecil jika memiliki kekayaan usaha (aset) bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau memiliki hasil penjualan bersih (netto) tahunan, yaitu berasal dari penjualan produk dalam satu tahun buku lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

Keunggulan produk “Jiggloba” adalah diproduksi menggunakan bahan baku berkualitas tinggi, diproses secara higienis sehingga aman untuk dikonsumsi, praktis karena mudah dibawa dan dapat langsung dinikmati, harga terjangkau, memiliki bentuk produk yang menarik, memiliki citarasa dan tekstur yang unik berasal dari tekstur lembut *milky pudding* dan tekstur kenyal boba, nikmat, serta kekinian. Bahan yang digunakan dalam pembuatan “Jiggloba” adalah susu UHT *full cream*, gula pasir, tepung agar, susu kental manis, bubuk perisa, dan boba. Produk ini dikemas menggunakan *cup* plastik *thinwall* berbahan dasar *polypropylene* (PP) ukuran 150 mL dengan berat 120 gram/*cup*. Produksi “Jiggloba” akan dilakukan di Jl. Simo Sidomulyo Baru No. 43, Kelurahan Petemon, Kecamatan Sawahan, Kota Surabaya dengan kapasitas sebesar 140 *cup*/hari. Harga jual produk pudding ini adalah Rp 12.000/*cup*, harga ini dipilih berdasarkan hasil survei bahwa 39 responden memilih harga yang cocok untuk produk pudding boba berkisar Rp 10.000-12.000. Produk “Jiggloba” akan dipasarkan melalui sosial media (*Instagram*, *Line*, dan *WhatsApp*), promosi langsung, dan *pre-order*. Target pasar yang dituju adalah masyarakat dengan status ekonomi menengah ke atas dengan berbagai kalangan usia (anak-anak hingga orang dewasa).

Perencanaan usaha produksi “Jiggloba” mempertimbangkan aspek teknis, manajemen, maupun ekonomis sehingga proses produksi dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Aspek teknis meliputi alat dan bahan, lokasi dan tata letak pabrik, tenaga kerja, dan utilitas. Aspek manajemen meliputi bentuk usaha dan pengaturan organisasi usaha. Aspek ekonomis diperlukan untuk menganalisa kelayakan suatu usaha yaitu *Rate of Return* (ROR), *Minimum Acceptable Rate of Return* (MARR), *Pay Out Time* (POT) dan *Break Even Point* (BEP).

## 1.2. Tujuan

Tujuan dari perencanaan unit pengolahan pangan *milky pudding boba* “Jiggloba” adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan usaha produk *milky pudding boba* “Jiggloba” dengan kapasitas 140 *cup*/hari @120 gram dan analisa kelayakannya.

4

2. Melakukan uji coba produksi dan penjualan produk *milky pudding boba* “Jiggloba”, serta evaluasi terhadap uji coba tersebut.