

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dessert atau makanan penutup merupakan hidangan yang umumnya dikonsumsi setelah menu utama. *Dessert* umumnya memiliki rasa yang manis dan disajikan dalam keadaan dingin atau panas (Komariah, 2008). Tradisi menyantap makanan penutup berasal dari tradisi negara-negara Eropa (Rahman, 2011). *Dessert* berfungsi sebagai penyegar mulut karena rasa manis pada *dessert* dapat menghilangkan rasa atau aroma amis yang terdapat pada hidangan utama. *Dessert* digemari oleh masyarakat mulai dari anak kecil hingga dewasa. *Dessert* juga mengalami perkembangan jenis, seperti *cake*, *ice cream*, *pie*, dan lainnya. Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup yang memiliki rasa manis, bertekstur lembut dan terbuat dari tepung agar yang melibatkan proses pemanasan dalam proses pembuatannya (Fransiska et al., 2014). Seiring dengan berjalannya waktu, ukuran dan pengemasan puding mulai berubah, puding yang sebelumnya memiliki ukuran yang besar mulai dikemas menjadi ukuran yang lebih kecil.

Berdasarkan survei yang dilakukan pada minimarket dan supermarket terdekat, cukup sedikit produk puding yang dijual oleh kompetitor. Dalam satu lokasi penjualan ditemukan rata-rata 2 merk puding dari produsen berbeda dengan harga mulai dari Rp 7.000,00. Disisi lain varian rasa puding yang dipasarkan oleh kompetitor kurang variatif, yaitu rasa coklat dan stroberi, sehingga masih belum tercipta rasa yang unik dan berbeda pada produk puding. Dengan demikian terciptalah suatu ide usaha produksi puding dengan rasa yang berbeda dari produk kompetitor. Penetapan produksi puding “Moonding” sebanyak 150 *cup*/hari didasarkan oleh hasil survei pada minimarket dan supermarket terdekat, produk puding yang laku terjual sehari rata-rata sebanyak 5 *cup* per hari.

Di Indonesia, puding merupakan salah satu jenis *dessert* yang banyak digemari dengan tingkat konsumsi yang mencapai 70g/orang/hari dimana nilai tersebut lebih tinggi jika dibandingkan dengan tingkat konsumsi roti yang hanya 50g/orang/hari (Badan

Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2018). Berdasarkan hasil survey yang dilakukan Tiffany (2021), didapati hasil bahwa dari 51 responden, terdapat 50 responden yang menyukai puding atau 98% dan responden yang tidak menyukai puding terdiri oleh dari 1 orang atau 2%. Hal ini menunjukkan bahwa, produk puding merupakan salah satu produk yang layak jual dikarenakan disukai oleh masyarakat. Puding digemari oleh masyarakat karena memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut (Darmawan et al., 2014). Sehingga, puding memiliki potensi jual yang tergolong tinggi, jika dilihat dari minat masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi puding.

Rasa merupakan salah satu faktor penentu pemilihan produk oleh konsumen. Berdasarkan data yang disampaikan oleh Badan Pusat Statistik (2013), cukup banyak masyarakat yang kurang menyukai susu dan produk olahannya karena dinilai memiliki rasa dan aroma yang langu. Oleh karena itu untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan adanya penambahan bahan lain yang mampu mengurangi rasa dan aroma susu sapi. Salah satu bahan yang dapat ditambahkan pada puding adalah buah pisang raja karena memiliki *flavour* yang kuat dan rasa yang manis dibandingkan dengan jenis pisang yang lain. Selain itu, pisang raja dipilih karena pisang raja pisang termasuk buah tropika yang produksinya melimpah saat panen raya karena kondisi iklim Indonesia yang sesuai (Adriani & Nasriati, 2011). Berdasarkan data dari BPS pada tahun 2021, produksi pisang di Indonesia adalah sebesar 8,74 juta ton.

Akan tetapi buah pada umumnya memiliki sifat yang mudah mengalami kerusakan sehingga perlu dilakukan tahap pengolahan menjadi tepung agar buah memiliki umur simpan yang lebih panjang. Usaha “Mooding” menggunakan tepung pisang raja karena penggunaan tepung pisang memiliki beberapa keunggulan seperti tidak mudah rusak, dapat disimpan lebih lama, lebih mudah dalam pengemasan dan pengangkutan, dan lebih praktis untuk dicampurkan ke dalam produk olahan (Masli, 2007).

Puding pisang yang diproduksi memiliki *brand* “Mooding” yang diharapkan ketika mengkonsumsi puding pisang ini dapat meningkatkan dan memperbaiki *mood* seseorang, dimana ketika

seseorang mengkonsumsi makanan yang manis, *mood* atau suasana hati seseorang dapat menjadi lebih ceria dan membaik. Sebelumnya, kami sudah melakukan pengujian secara organoleptik yang meliputi penilaian secara keseluruhan (kesukaan panelis terhadap tekstur, rasa, aroma, warna) terhadap 20 panelis umum dengan skala hedonik dari 1 sampai 7 (1 = sangat tidak suka dan 7 = sangat suka) hasil rata-rata penilaian secara keseluruhan adalah 5,25 (agak suka hingga suka) sehingga puding pisang kami diterima oleh calon konsumen. Puding ini akan dikemas menggunakan plastik *cup* dengan bahan dasar plastik PP dengan kapasitas 150 mL per *cup* agar memiliki kesan yang unik, mudah disimpan, dan mudah dibawa. Bahan utama dari puding “Mooding” adalah susu *full cream*, agar-agar bubuk dan tepung pisang. Target pasar dari penjualan puding ini adalah konsumen yang berusia anak-anak, remaja dan dewasa dengan tingkat ekonomi menengah ke atas. Penjualan puding akan dibatasi pada kota Surabaya untuk menjaga kualitas dan penampilan dari produk. Pemasaran akan dilakukan dengan cara penitipan produk pada minimarket di daerah Surabaya tengah.

Puding pisang “Mooding” merupakan usaha yang dilakukan dalam skala rumah tangga dan termasuk dalam kelompok Usaha Kecil yang berlokasi di Jl. Manyar Tirtoyoso Utara no 15 Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya, Jawa Timur dengan modal sebesar Rp 257.043.247,08. “Mooding” akan dijalankan oleh satu orang direktur dan dua orang karyawan. Puding pisang “Mooding” direncanakan akan diproduksi dengan menggunakan cup plastik bertutup berukuran 150 mL dengan rencana harga jual Rp. 10.000,00 per *cup*. Produk ini akan diproduksi dengan kapasitas produksi sebanyak 150 *cup* @100 g/hari dan kapasitas adonan puding sebanyak 16,88 kg/hari.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha pembuatan puding pisang “Mooding” dengan kapasitas produksi sebanyak 150 *cup* (@100 g/cup) / hari dan kapasitas adonan puding sebanyak 16,88 kg/hari.

2. Mengevaluasi kelayakan rencana pendirian usaha puding pisang “Moonding” dengan kapasitas produksi sebanyak 150 *cup* (@100 g/cup) / hari dan kapasitas adonan puding sebanyak 16,88 kg/hari dari sisi teknis dan ekonomi