

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Puding adalah produk pangan yang umumnya disajikan sebagai hidangan penutup yang memiliki tekstur lembut dan rasa manis (Wijaya & Mariani, 2023). Puding merupakan makanan selingan yang mengenyangkan dan disukai oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa. Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan terhadap 132 responden sebanyak 95,5% dan pada kategori umur 18-25 tahun sebanyak 62,12% menyukai produk puding (Lampiran A). Responden menyukai produk puding karena memiliki rasa yang enak, manis, segar, lembut, kenyal, mengenyangkan, cocok untuk menunda lapar, dan mudah dikonsumsi (Lampiran A). Puding terbuat dari campuran air, gula, dan bahan pembentuk gel yang dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan seperti sari buah, perisa, susu, dan bahan tambahan lainnya. Produk puding mudah ditemukan dipasaran dengan berbagai varian rasa, bentuk, serta penggunaan bahan pangan yang tinggi protein seperti susu dan sari kacang-kacangan.

Susu memiliki kandungan laktosa yang tidak dapat dikonsumsi oleh penderita *lactose intolerance*. Selain itu, saat ini terdapat masyarakat yang memilih gaya hidup vegan yang tidak mengonsumsi bahan pangan hewani. Salah satu alternatif pengganti sumber protein hewani adalah menggunakan sumber protein nabati seperti kelompok kacang-kacangan diantaranya kacang kedelai, kacang tanah, kacang merah, dan kacang hijau. Kedelai merupakan kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu sebesar 30,2% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017). Kacang kedelai memiliki senyawa anti gizi berupa asam fitat dan antitripsin yang dapat menurunkan daya cerna protein (Palupi et al., 2022). Penurunan senyawa anti gizi dapat dilakukan dengan proses pengolahan seperti perendaman dan perebusan. Kacang kedelai dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan seperti sari kedelai dan tempe. Pada pengolahan kacang kedelai menjadi sari, terjadi proses perendaman dan perebusan yang dapat menurunkan senyawa

anti gizi, namun masih memiliki daya cerna yang kurang baik. Daya cerna protein dari kacang kedelai dapat ditingkatkan dengan proses fermentasi menjadi tempe.

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang berasal dari kedelai yang melalui proses fermentasi oleh kapang *Rhizopus sp* (Laksono et al., 2019). Tempe memiliki kandungan protein sebesar 20,8% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017). Proses fermentasi pada tempe juga dapat merombak senyawa makromolekul kompleks protein menjadi senyawa yang lebih sederhana. Senyawa tersebut berupa asam amino yang memiliki nilai cerna yang tinggi sehingga lebih mudah diserap dan dimanfaatkan oleh tubuh (Muthmainna et al., 2016). Hal tersebut memberikan peluang penggunaan tempe untuk diolah menjadi sari tempe yang dapat digunakan sebagai salah satu bahan yang dapat menambah protein pada pembuatan produk puding.

Tempe memiliki aroma (kapang/fermentasi) dan rasa khas yang kurang disukai sehingga dapat mempengaruhi penerimaan dari puding tempe. Selain itu, penggunaan tempe juga mempengaruhi warna puding yang dihasilkan menjadi kusam. Hal tersebut dapat diperbaiki dengan menambahkan bahan tambahan lain seperti perisa yang dapat menutupi rasa, aroma dan warna khas tempe. Inovasi yang dilakukan pada perencanaan usaha puding tempe yaitu menambahkan perisa alami berupa bubuk taro pada lapisan atas dan bubuk cokelat pada lapisan bawah. Berdasarkan hasil orientasi produk puding tempe warna dan rasa cokelat cocok dikombinasikan dengan warna dan rasa taro serta berdasarkan hasil survei 91,7% dari 132 responden menyatakan tertarik pada kombinasi rasa cokelat dan taro dalam satu *cup* puding (Lampiran A). Proporsi puding lapisan atas dan bawah yaitu 1:1 dengan masing-masing lapisan sebanyak 67,5 g. Proporsi tersebut untuk menyeimbangkan perpaduan rasa cokelat dan taro agar tidak dominan pada satu rasa saja.

Puding tempe cokelat taro yang akan diproduksi memiliki merek “PeChoRo” yang berasal dari kata “temPe Choco taRo”. Puding “PeChoRo” berbahan dasar tempe, air, gula pasir, agar-agar, karagenan, dan ditambahkan bubuk cokelat pada lapisan bawah dan

bubuk taro pada lapisan atas. Puding “PeChoRo” dikemas dalam *cup* plastik berdiameter 7 cm dan tinggi 6,5 cm dengan berat bersih 135 g. Puding “PeChoRo” akan dijual dengan harga Rp 10.000,00. Harga tersebut didasarkan pada survei harga terhadap 132 responden sebanyak 75% memilih rentang harga Rp 8.000,00-10.000,00. Selain itu, 17,4% responden dari 132 responden memilih rentang harga Rp 11.000,00-13.000,00 dan 7,6% responden dari 132 responden memilih harga diatas Rp 13.000,00 (Lampiran A). Kapasitas produksi puding “PeChoRo” dalam sehari yaitu 150 *cup*.

Usaha puding “PeChoRo” yang diproduksi oleh Fungsional Nusantara merupakan usaha UMKM yang tergolong dalam skala kecil. Menurut peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan nomor 22 tahun 2018 tentang pedoman pemberian sertifikat produksi pangan industri rumah tangga pasal 1 nomor 3, industri rumah tangga pangan merupakan perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 Pasal 6, usaha kecil harus memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah). Puding “PeChoRo” direncanakan akan diproduksi di Jalan Doho No 45, Kelurahan Keputran, Kecamatan Tegalsari, Kota Surabaya. Lokasi tersebut dipilih karena berada di tengah kota dan dekat dengan area kampus, sekolah, dan pemukiman warga sehingga dapat mempermudah dalam pemasaran produk kepada konsumen.

Sistem penjualan puding “PeChoRo” dilakukan dengan dua cara yaitu sistem *pre order* dan penjualan secara langsung dengan menitipkan di beberapa tempat (warung makan, kios, kantin). Pemasaran puding “PeChoRo” dilakukan melalui media sosial seperti Instagram, WhatsApp, dan Line. Area penjualan puding “PeChoRo” yaitu area Surabaya dan Sidoarjo karena mempertimbangkan produk puding yang harus disimpan dalam

lemari es sehingga area penjualan yang dipilih dekat dengan area produksi. Penjualan puding “PeChoRo” dilakukan sebanyak tiga *batch* produksi.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari perencanaan unit usaha puding tempe “PeChoRo” adalah merencanakan usaha UMKM skala kecil yaitu puding “PeChoRo” dengan kapasitas 150 *cup* per hari @135g dan menganalisis kelayakan usaha secara teknis dan ekonomis serta melakukan evaluasi dari hasil uji coba pembuatan dan penjualan puding “PeChoRo”.