

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada umumnya, segala usia masyarakat menyukai makanan dengan rasa manis. Makanan manis banyak dijumpai dalam bentuk *dessert*. Salah satu *dessert* yang disukai banyak orang dari segala kalangan usia adalah puding. Puding merupakan salah satu jenis *cold dessert* atau makanan penutup yang disajikan dengan suhu dingin serta cocok disantap diberbagai acara maupun suasana. *Silky pudding* merupakan salah satu jenis puding yang sedang populer saat ini. Kandungan serat berasal dari hidrokoloid berupa bubuk jelly dan agar membuat *silky pudding* juga dapat dijadikan camilan untuk menunda rasa lapar. Menurut Herawati (2017), Hidrokoloid merupakan komponen polimer yang dapat dihasilkan dari sayuran, hewan, mikroba maupun komponen sintetik. Suatu larutan yang ditambahkan komponen polimer ini dapat menyerap air dan kemampuannya membentuk gel.

Silky pudding adalah makanan pencuci mulut yang umumnya berbahan dasar air atau susu sapi, ditambahkan dengan krimmer kental manis dan campuran bahan pembentuk gel. Memiliki tekstur lembut seperti sutra dan memiliki aneka warna dan rasa membuat masyarakat menyukai salah satu produk dessert ini (Effendy, 2014).

Produk *silky pudding* di Surabaya banyak dijumpai di mall-mall besar dan beberapa supermarket. Hidangan ini tidak hanya menyajikan rasa manis dan tekstur lembut namun juga dapat memikat mata karena keindahan, sehingga konsumen yang mengkonsumsi produk ini dimanjakan dengan rasa yang enak dan visual yang bagus. Perkembangan usaha produk *silky pudding* ini mampu menjadi peluang usaha yang prospektif karena meningkatnya minat konsumen terhadap *cold deesert* ini dari tahun ke tahun.

Salah satu bahan baku yang digunakan untuk pembuatan produk *silky pudding* ini adalah susu kedelai. Susu kedelai adalah minuman yang berasal dari hasil ekstraksi biji kedelai. Protein pada susu kedelai memiliki susunan asam amino yang hampir sama dengan susunan asam amino pada susu sapi sehingga seringkali dijadikan sebagai pengganti susu sapi bagi orang yang mengalami *lactose intolerant*. Kandungan dalam susu kedelai juga tinggi, seperti adanya kandungan lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor,

zat besi, provitamin A, dan vitamin B kompleks (kecuali B12) (Budimarwanti, 2017).

Susu kedelai memiliki beberapa keunggulan yaitu harga lebih murah daripada susu sapi, proses produksi dapat dilakukan dengan peralatan sederhana dan mudah dilakukan. Namun, kendala yang dihadapi dalam penyimpanan produk susu kedelai adalah harus disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu maksimal 5°C. Karena apabila susu kedelai tidak disimpan dalam lemari pendingin akan cepat rusak dan ditandai dengan berubah aroma, warna, rasa, atau mengental dan terjadi pemisahan antara air dengan endapan sari kedelai.

Silky pudding yang diproduksi memiliki nama produk “SoMii Siip” memiliki arti yaitu *Silky pudding* yang berbahan dasar susu kedelai. Karakteristik produk “SoMii Siip” ini memiliki warna putih tulang, rasa manis dengan aroma vanilla dan bertekstur lembut seperti makanan kembang tahu atau biasa dikenal orang Surabaya adalah Tahwa/Kembang Tahu. Didampingi dengan 2 varian saus yaitu Gula Jahe dan Karamel. Produk “SoMii Siip” dapat dilihat pada Gambar 1.1. Kemasan yang digunakan dalam mengemas dan memasarkan produk “SoMii Siip” menggunakan cup plastik tebal berkapasitas 150ml, berbahan food grade dan sudah teruji tahan panas hingga 120°C, sehingga produk dipastikan tetap aman dan higienis hingga sampai ketangan konsumen. Berat bersih produk per kemasan adalah 120gr dengan tujuan konsumen dapat menghabiskan produk dengan satu kali konsumsi. Kemasan tidak diisi penuh agar masih terdapat bagian kosong untuk menuangkan saus. Produk “SoMii Siip” akan diproduksi ditempat usaha yang beralamat di Jl. Amir Hamzah 2-A, Kelurahan Darmo, Kecamatan Wonokromo, Kota Surabaya, Jawa Timur dengan kapasitas sebesar 100 cup @ 120gr/hari



Gambar 1.1. Gambar Produk
“SoMii Siip”

Sumber : Dokumen Pribadi (2022)

1.2. Tujuan

- a. Melakukan perencanaan pendirian/pembentukan/pembuatan usaha “SoMii Siip” dengan kapasitas produksi sebesar 50 cup @120gr/hari yang akan dilakukan di tempat produksi yang terletak di Jl. Amir Hamzah 2-A, Surabaya
- b. Menganalisa kelayakan usaha “SoMii Siip” dari aspek teknis, ekonomi, pemasaran dan nilai PeKA