

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Puding adalah hidangan yang sudah dikenal dan dikonsumsi masyarakat Indonesia sebagai kudapan. Puding adalah makanan semi padat yang biasa digunakan sebagai hidangan penutup (Choobkar et al., 2021). Puding umumnya dibuat dengan rasa yang dominan manis dan sering ditambahkan susu. Puding susu memiliki daya tarik pada berbagai kalangan di Indonesia, termasuk puding dari susu kerbau (Sarker et al., 2016). Puding susu termasuk produk olahan susu yang sederhana dan digemari segala usia. Menurut Sari (2014), daya terima puding yang baik dipengaruhi oleh faktor organoleptiknya. Faktor organoleptik yaitu warna, rasa yang disukai, teksturnya kenyal, lembut, dan aromanya khas. Puding susu dibuat dari campuran agar-agar dengan susu sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dengan rasa yang khas susu.

Tubuh manusia membutuhkan protein sebagai prekursor pembuatan sel tubuh, penyusun enzim, sintesis hormon, dan sumber energi. *Whey Protein Isolate* (WPI) dari susu sapi memiliki kandungan protein yang tinggi (95% B/B). WPI mengandung asam amino esensial yang mendukung pertumbuhan otot dan penuhan protein. WPI yang kadar lemak dan laktosanya rendah menguntungkan bagi konsumen yang intoleransi laktosa atau sedang membatasi asupan lemak. Bulding adalah produk puding susu yang mengandung protein sebesar 10 gram protein per kemasan atau 10 gram 10 gram per 100 mL. Tingkat penerimaan puding susu membuat penambahan *whey* dapat dilakukan dan menjadi sarana penuhan protein.

Keunggulan utama dari “Bulding” adalah kandungan protein dan rasa yang nikmat. Merek “Bulding” merupakan singkatan dari kata “bulking” dan “puding”, *bulking* yang memiliki arti meningkatkan massa otot dan menaikkan berat badan. Label “Bulding” dibuat dengan perpaduan warna biru muda yang menunjukkan kesegaran dan putih yang menunjukkan warna putih dari susu. “Bulding” dibuat terdiri dari bahan-bahan kering seperti

tepung agar-agar, gula dan susu bubuk. Tepung agar-agar dipilih karena menghasilkan karakteristik gel yang silky dan lembut yang diinginkan. Bahan kering digunakan berupa tepung agar-agar, gula pasir, dan serbuk whey. Bahan basah digunakan berupa air, susu UHT dan krim kental manis. Pembuatan “Bulding” dilakukan dengan mencampurkan bahan dengan diaduk kemudian dipanaskan hingga mendidih, kemudian penambahan susu UHT, kemudian dimasukkan ke dalam wadah atau cetakan. Setelah mendidih dilakukan pendinginan larutan. Larutan yang sudah mencapai suhu 60°C dapat dicetak pada *cup* plastik dengan volume 100mL, kemudian puding susu disimpan pada lemari pendingin suhu 5°C hingga memadat. Puding yang telah memadat telah siap untuk dikonsumsi.

Unit pengolahan “Bulding” ini didasari dari hasil survei kepada responden yang terdiri dari 60 orang dengan demografi usia 11,7% pada 13-18 tahun, 85% pada 18-23 tahun dan 3,3% pada usia diatas 24 tahun. Preferensi responden 76% dari 60 orang responden gemar mengonsumsi puding susu. 71,7% dari 60 orang responden tertarik untuk mencoba “Bulding”, ini mencerminkan antusiasme calon konsumen terhadap produk. Sebanyak 55% dari 60 responden telah mengonsumsi minimal 1 hingga 2 kali puding susu dalam 1 bulan terakhir, sehingga tingkat permintaan puding susu masih tinggi. Menurut survei sebanyak 83,3% dari 60 responden menyarankan harga Rp 7.000 - Rp 9.000 setiap *cup* @100 mL, sehingga “Bulding” layak dijual dengan harga jual Rp 9.000 per *cup*. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa puding susu “Bulding” berpotensi untuk dipasarkan.

Unit pengolahan “Bulding” dirancang dengan kapasitas 150 *cup* / hari (@100 mL). Pendirian industri rumah tangga “Bulding”, direncanakan didirikan pada Jl. Sarono Jiwo III No.5, Panjang Jiwo, Tenggilis Mejoyo, Surabaya, Jawa Timur 60299. Karyawan yang diperlukan sebanyak 3 orang. Dasar pemilihan tempat ini adalah berada pada lokasi. Target konsumen adalah seluruh kalangan usia yang sedang meningkatkan massa otot dan ingin menambah asupan protein harian. Strategi pemasaran dilakukan dengan cara promosi melalui media sosial seperti “Facebook”, “Instagram”, “Whatsapp”, dengan menampilkan produk, kelebihan produk, poster produk, dan

lokasi penjualan produk. Berdasarkan hasil evaluasi penjualan secara luring dan daring pada tanggal 27-30 Oktober 2025, usaha ini dapat. Penjualan produk akan dilakukan dengan cara penjualan secara langsung dengan membuka kios dan menitipkan produk pada tempat kebugaran. Target pasar yang dituju mulai dari orang yang sedang meningkatkan massa otot dan menyukai puding susu. Pada pengujian penjualan puding ini di area kampus berhasil terjual sebanyak 15 *cup*/hari, selama 4 hari penjualan.

Unit pengolahan “Bulding” mempertimbangkan segi ekonomis, manajemen, dan teknis sehingga unit usaha dapat dijalankan secara efektif dan efisien. Aspek ekonomis diperlukan untuk menganalisis kelayakan usaha meliputi *Break Even Point* (BEP), *Pay Out Time* (POT), *Rate of Return* (ROR), dan *Minimum Attractive Rate of Return* (MARR). Aspek manajemen meliputi bentuk dan pengaturan organisasi dalam suatu usaha. Aspek teknis meliputi lokasi, tata letak, peralatan, bahan, tenaga kerja, utilitas.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan usaha puding susu “Bulding” dengan kapasitas 150 *cup* hari (@100 mL) dan analisa kelayakannya.
2. Melakukan realisasi dan evaluasi usaha puding susu “Bulding”.