

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nastar merupakan singkatan lokal dari *ananas taart* (*pineapple tart*) berasal dari pengaruh kuliner Belanda pada masa kolonial dan awalnya merupakan adaptasi kue tart Eropa yang diisi selai buah. Seiring berjalannya waktu resep dan bentuknya disesuaikan dengan bahan lokal sehingga menjadi kue kering kecil berisi selai nanas yang lekat dengan perayaan Lebaran di Indonesia (Prastowo et al., 2024). Selai nanas untuk nastar dibuat dengan pengolahan daging buah nanas yang dimasak dengan gula sehingga tekstur isian menjadi padat, tahan simpan, dan cocok dipanggang di dalam adonan nastar (Zhafirah et al., 2025).

Nastar merupakan salah satu jenis kue kering yang termasuk dalam kategori *pastry* dengan isian selai buah, terutama selai nanas, yang memberikan cita rasa manis-asam khas. Kue ini umumnya dibuat dari campuran tepung terigu, *margarin mix butter*, dan kuning telur, yang kemudian dipanggang hingga berwarna kuning keemasan dan memiliki tekstur renyah di luar namun lembut di dalam. Nastar dikategorikan sebagai produk *bakery* yang mengalami proses pemanggangan kering dan memiliki kadar air rendah, sehingga mampu bertahan 20 hari dalam penyimpanan suhu ruang tanpa pengawet. Selain itu, kandungan gizi pada nastar terutama berasal dari karbohidrat tepung dan lemak dari mentega, sedangkan rasa segar dan aroma khas diperoleh dari isian selai nanas yang mengandung asam organik serta senyawa volatil alami buah nanas (Aparecida et al., 2020). Dengan karakteristik tersebut, nastar tidak hanya dikenal sebagai kue hari raya baik pada saat Lebaran, Natal dan Imlek tetapi juga sebagai produk pangan olahan yang memiliki nilai sensorik yang khas.

Komponen utama dalam pembuatan nastar memiliki fungsi spesifik yang berkontribusi terhadap cita rasa dan tekstur akhir produk. Tepung terigu protein rendah berfungsi sebagai pembentuk struktur dasar adonan yang menghasilkan tekstur lembut dan rapuh, sedangkan *margarin mix butter* berperan memberikan aroma khas,

rasa gurih, dan kelembutan pada kue. Gula halus berfungsi sebagai pemanis sekaligus memperbaiki tekstur. Kuning telur digunakan sebagai pengikat bahan dan memberikan warna kuning keemasan pada permukaan nastar, sementara susu bubuk meningkatkan kelembutan serta memperkaya cita rasa (Pavičić et al., 2021). Selai nanas berperan sebagai isian utama yang memberikan keseimbangan rasa manis dan asam serta menambah kelembaban pada bagian tengah kue (Aparecida et al., 2020). Proses pembuatan nastar umumnya meliputi pencampuran bahan kering dan basah hingga terbentuk adonan. Adonan tersebut diisi dengan selai nanas lalu dimasukkan ke dalam oven pada suhu 130°C selama 35 menit, setelah itu nastar didinginkan terlebih dahulu dan diolesi kuning telur omega di atas permukaan nastar lalu dimasukkan ke oven lagi selama 15 menit. Kuning telur omega memiliki tekstur kental dan warna kuning lebih pekat karena adanya kandungan pigmen karotenoid yang lebih tinggi dari pada kuning telur biasa. Pigmen karotenoid berperan terhadap warna kuning keemasan yang menarik pada permukaan nastar setelah dipanggang. Hasil akhir nastar yang baik ditandai dengan tekstur renyah di luar, lembut di dalam, serta rasa manis-gurih berpadu dengan asam segar dari nanas (Anggraeni & Handayani, 2017).

Produk nastar diberi nama “StarBite” karena memberikan kesan produk nastar yang istimewa dan kenikmatan saat dimakan. Gambar produk nastar yang diproduksi dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1. Produk nastar yang diproduksi

Produk nastar ini dikemas dalam sebuah toples bulat dengan diameter 14 cm dan setiap kemasan berisikan 34 buah nastar yang memiliki berat 11-12 gram dengan kadar air 9,25%. Produk “StarBite”

menggunakan bahan-bahan yang berkualitas untuk menghasilkan produk yang disukai oleh konsumen. Produk “StarBite” menggunakan sistem *made by order* karena memiliki keuntungan yaitu fleksibilitas produksi, pelayanan personal, dan dapat meminimalisir kerugian akibat adanya produk yang tidak dapat terjual. Kapasitas produksi usaha dagang (UD) “StarBite” dirancang mampu mengolah 6 *pack* atau 2,4 Kg nastar setiap harinya. Namun, dalam pelaksanaannya, volume penjualan rata-rata baru mencapai sekitar 10 *pack* atau 4 kg per bulan, yang menunjukkan bahwa kapasitas produksi belum dimanfaatkan secara optimal.

Produk “StarBite” diproduksi oleh industri rumah tangga dengan lokasi di Jl. Wisma Permai Barat no. NN5, Surabaya, Jawa Timur. Kriteria utama UD “StarBite” adalah menghasilkan nastar yang berkualitas dan mengutamakan citarasa premium. Konsep premium pada nastar “StarBite” dimunculkan melalui penggunaan *margarin mix butter* yang menghasilkan aroma yang khas, tekstur yang lembut dan *moist*, serta proporsi isian selai nanas yang cukup tinggi dibandingkan nastar konvensional. Pengolahan nastar ini juga diproses secara higienis, sehingga aman untuk dikonsumsi. Strategi pemasaran dilakukan dengan menggunakan media sosial (*WhatsApp*, *Instagram*) dan promosi mulut ke mulut. Rencana kedepannya untuk unit usaha ini adalah melakukan perluasan jangkauan pasar, sehingga produk tidak hanya berfokus di wilayah Surabaya, tetapi juga dapat menjangkau pasar di berbagai kota lainnya. Peningkatan kapasitas dan efisiensi melalui penambahan dan pembaruan mesin produksi diperlukan untuk memenuhi permintaan konsumen yang akan semakin meningkat. Target pasar yang dituju untuk produk ini adalah anak-anak hingga lanjut usia dan untuk masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah ke atas.

1.2. Tujuan

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

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha nastar “StarBite”.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah disusun.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha nastar “StarBite”.