

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ice cream adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada campuran bahan-bahan yang terdiri atas susu dan produk susu, bahan pemanis, bahan penstabil, bahan pengemulsi, serta penambahan cita rasa (Arbuckle dan Marshall, 1996). *Ice cream* merupakan salah satu jenis makanan yang disukai di Indonesia, oleh karena itu industri *ice cream* di Indonesia mempunyai potensi besar untuk berkembang. Konsumen dihadapkan pada berbagai alternatif pilihan produk *ice cream* yang tersedia saat ini, oleh karena itu produsen *ice cream* harus mampu memproduksi sebaik mungkin agar dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen terhadap *ice cream* yang berkualitas baik. Kualitas *ice cream* yang baik dapat dihasilkan dari cara produksi yang baik, penggunaan kemasan yang baik, serta penanganan selama distribusi yang benar.

Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini akan direncanakan untuk bentuk unit usaha CV *ice cream*. CV (*Commanditaire Venootschap*) adalah badan usaha yang didirikan oleh dua orang atau lebih untuk mencapai tujuan bersama dengan tingkat keterlibatan yang berbeda-beda diantara anggotanya. Pabrik yang akan didirikan berbentuk CV karena pabrik yang akan dirancang ini mendapatkan modal dari dua pihak yaitu modal sendiri dan kredit dari bank. Pabrik ini tergolong usaha kecil sehingga belum ada *diversifikasi* kekayaan sehingga sesuai dengan ciri badan usaha CV. Menurut Pawe (2007), kriteria industri rumah tangga adalah memiliki jumlah tenaga kerja 1-4 orang, modal terbatas, dan jumlah produksi yang tidak banyak/terbatas. Pabrik yang akan dirancang adalah *home industry ice cream cup* dengan tiga rasa yaitu coklat, vanila, dan

strawberry. *Ice cream* yang akan dibuat hanya tipe *cup* karena penanganan dan proses produksi *ice cream cup* lebih mudah dibandingkan jenis *cone* dan stik. Rasa coklat, vanila, dan *strawberry* dipilih sebagai variasi rasa pada produk *ice cream* ini karena variasi ketiga rasa tersebut adalah favorit konsumen (Hermanto dkk., 2009). Data yang menunjukkan tingkat kesukaan konsumen terhadap rasa *ice cream* dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Variasi Rasa yang Disukai Konsumen

Variasi Rasa yang Disukai Konsumen	% kesukaan
Coklat	54%
Vanila	11%
<i>Strawberry</i>	7%
Jeruk	2%

Sumber: Stephanie (2007)

Kapasitas *ice cream* yang akan dirancang adalah 24L/ hari dengan tiap rasa adalah 8L/ hari dalam kemasan *cup* 80 mL. Perancangan kapasitas ini didasarkan pada bentuk pabrik yaitu *home industry* dengan mesin yang digunakan tergolong sederhana dan tidak sebesar pabrik yang berkapasitas ribuan liter. Mesin produksi yang digunakan oleh *home industry ice cream* ini berkapasitas maksimal 10L. Kapasitas ini juga didasarkan dan disesuaikan dengan modal yang dimiliki oleh industri rumah tangga yang tidak terlalu besar dan jumlah produk yang ingin diproduksi oleh *home industry ice cream* ini.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan *home industry ice cream cup* dengan kapasitas 24L/ hari dengan 3 rasa (coklat, vanila, dan *strawberry*) dan masing-masing rasa 8L/ hari.
2. Menghitung harga jual *ice cream per cup*.