

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini produk pangan di Indonesia semakin berkembang. Hal tersebut dikarenakan permintaan konsumen semakin beragam, salah satu contohnya adalah produk *Cookies*. Menurut Agustina dan Astuti (2015), *cookies* adalah kue manis yang berukuran kecil-kecil yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan lainnya yang membentuk suatu formula adonan, adonan dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan struktur tertentu. Salah satu jenis *cookies* yang digemari masyarakat adalah *nastar*. *Nastar* merupakan jenis kue yang terbuat dari tepung terigu, gula halus, margarin dan kuning telur yang diisi dengan selai buah nanas. (Ariyani, 2015).

Nastar banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki rasa yang ideal antara manis dan gurih, teksturnya yang remah dan memiliki umur simpan yang lama yaitu satu bulan dalam suhu ruang. *Nastar* juga sering dihidangkan pada saat hari raya seperti saat Lebaran dan Natal. Pada umumnya, *nastar* yang dijual di pasaran berisi selai nanas di dalamnya, namun untuk mendapatkan variasi rasa dibuatlah isi cokelat.

Menurut Departemen Perindustrian (2007), Indonesia salah satu produsen kakao terbesar ketiga di dunia dengan produksi biji kakao sebanyak 456.000 ton per tahun. Produksi kakao yang melimpah biasanya digunakan sebagai tambahan pada produk *pastry* dan *bakery*. Selain itu masyarakat banyak menggemari cokelat karena rasanya yang manis dan memiliki tekstur yang meleleh dalam mulut dengan lembut.

Chocotart diambil dari bahasa Belanda yaitu “*Choco*” yang berarti coklat dan “*Tart*” yang berarti kue. Produk *chocotart* kami merupakan produk inovasi yaitu dengan mengganti *nastar* yang biasanya berisi selai

nanas menjadi pasta coklat. *Chocotart* memiliki ukuran 8 gram setiap *pcs* sehingga cocok langsung dalam sekali makan. Kemasan yang digunakan berasal dari mika yang memiliki alas *stainless steel* dengan tinggi kemasan 8,5 cm dan diameter 10 cm dengan berat bersih setiap toplesnya 150 gram. Selain itu didalam toples diberi kertas minyak yang berfungsi untuk menyerap minyak yang keluar dari *chocotart* sehingga minyak yang keluar dari produk tersebut tetap menjaga produk tetap kering. Setiap *pcs chocotart* diberi cup kue sehingga, membuat tampilan kemasan *chocotart* terlihat lebih menarik dan membuat setiap pcsnya terlihat rapi.

Keunggulan produk *chocotart* ini yaitu konsumen belum banyak mengetahui produk nastar berisi coklat ini sehingga, belum banyak produsen yang mendirikan produk *chocotart* dan pesaing masih relatif sedikit. Selain itu produk *chocotart* kami memakai bahan baku yang berkualitas tinggi seperti margarin kita menggunakan produk *blueband*, tepung terigu menggunakan merk segitiga dan gula halus bermerk mawar. Pemakaian bahan baku yang berkualitas tersebut membuat rasa *chocotart* lebih enak dan gurih dari pada produk yang lain. Pengolahan produk *chocotart* juga diproses secara higienis sehingga aman untuk dikonsumsi. Kapasitas produksi *chocotart* di desain berdasarkan permintaan konsumen.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini adalah untuk merencanakan produksi *chocotart* dengan kapasitas produk 750 *pack/* bulan @150 *gram/pack* dan melakukan kajian kelayakan unit usaha ini.