

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Es cendol merupakan salah satu minuman tradisional khas Indonesia khususnya Sunda yang digemari oleh masyarakat dan sangat populer terutama saat memasuki bulan Ramadhan sebagai hidangan berbuka puasa. Istilah “cendol” berasal dari kata “jendol” yang merujuk pada sensasi buliran-buliran cendol yang dirasakan di mulut ketika meminum es cendol.

Cendol dibuat dengan menggunakan tepung beras, air, dan pewarna hijau yang dimasak hingga mengental dan dicetak dengan cetakan cendol hingga berbentuk buliran (Santoso, 2000). Tekstur cendol yang kenyal terbentuk dari proses gelatinisasi pati dari tepung beras. Pada umumnya, es cendol disajikan dengan bahan tambahan yaitu santan dan gula aren yang dicairkan. Minuman yang lebih sering disebut dengan es dawet ini memiliki rasa yang menyegarkan dan memang sangat cocok untuk cuaca Indonesia yang terkadang panas menyengat. Menurut Chaidir (2007), cendol adalah pangan tradisional yang memiliki tekstur lembut dan umumnya berwarna hijau.

Seiring dengan berkembangnya ilmu dan teknologi, maka proses pengolahan pangan juga semakin berkembang, tidak hanya pada pengolahan yang ada, tetapi juga disesuaikan dengan perkembangan jaman. Pada tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) kali ini, akan dirancang usaha *home industry* es cendol dalgona *candy* dengan merek dagang “Nona Cendal”. Nama “Nona Cendal” berasal dari dua suku kata yang berbeda yaitu Nona dan Cendal, dimana “Nona” merupakan awalan latin ordinal yang memiliki arti “November”, sedangkan “Cendal” merupakan akronim dari “Cendol Dalgona *Candy*”, sehingga “Nona Cendal” memiliki arti produk minuman cendol dalgona *candy* yang dibuat sejak bulan November. Tujuan

dari pembuatan es cendol dalgona *candy* adalah sebagai varian baru dimana pada umumnya cendol yang dikonsumsi dengan gula aren cair kali ini akan disajikan dengan variasi lain yaitu dengan taburan dalgona *candy* yang dihancurkan, namun tetap memiliki rasa yang segar. Alasan lain yang mendukung untuk memanfaatkan dalgona *candy* untuk dipadukan dengan es cendol adalah untuk meningkatkan nilai jual dari produk ini. Sebagian besar masyarakat Indonesia menggunakan gula pasir sebagai pemanis makanan belum variatif dan sebatas ala kadarnya sehingga muncul ide usaha untuk mengolah gula pasir menjadi dalgona *candy*. Harga jual gula aren yang lebih tinggi dan tingkat kemanisannya yang lebih tinggi dibanding gula pasir juga dapat dimanfaatkan untuk meminimalisir modal yang dikeluarkan.

Es cendol dalgona *candy* merupakan produk perpaduan antara minuman tradisional khas Indonesia dan makanan ringan asal Korea Selatan yang diminati di Indonesia. Penyajian es cendol dalgona *candy* ini yaitu es cendol disajikan terpisah dengan dalgona *candy*, dimana cendol akan disajikan dengan santan dan sedikit gula aren cair di dalam botol plastik berjenis PET dengan diameter leher botol sebesar 38 mm untuk memudahkan konsumen menuang dalgona *candy* ke dalam botol, sedangkan dalgona *candy* akan dihancurkan hingga berukuran ± 1 cm dan diletakkan di dalam plastik klip. Pemisahan cendol dan dalgona *candy* ini dilakukan agar dalgona *candy* tidak leleh saat sampai ke tangan konsumen selama waktu distribusi agar konsumen dapat merasakan tekstur renyah dari dalgona *candy* yang dipadukan dengan tekstur kenyal dari cendol, selain itu konsumen juga dapat mengatur sendiri tingkat kemanisannya sesuai dengan jumlah dalgona *candy* yang dituangkan.

Dalgona atau yang biasa disebut *ppopgi* dalam bahasa Korea merupakan jajanan ringan asal Korea Selatan. Dalgona diyakini telah muncul sejak tahun 60-an di Busan, namun namanya baru-baru saja populer di telinga masyarakat

Indonesia terutama di kalangan remaja. Berdasarkan hasil pencarian di media sosial dengan tagar *#dalgona*, *#dalgonacandy*, dan *#permendalgona*, tagar tersebut telah dilihat sebanyak 4,9 juta kali, 4,2 juta kali, dan 1.700 kali. *Dalgona candy* dibuat dengan gula pasir yang dilelehkan di atas api, kemudian setelah sepenuhnya meleleh, ditambahkan *baking powder* sambil terus diaduk dan perlahan-lahan campuran tersebut akan berubah warna menjadi coklat keemasan. Setelah matang, campuran gula tersebut diletakkan pada permukaan datar kemudian dibiarkan hingga mengering dan dihasilkan permen yang manis. *Dalgona candy* memiliki rasa yang manis dan tekstur yang renyah sehingga akan cocok apabila dikombinasikan dengan minuman es cendol.

Mengingat bahwa es cendol merupakan minuman yang sangat digemari oleh masyarakat, maka dapat memberikan peluang untuk usaha es cendol *dalgona candy* berkembang di Indonesia. Berdasarkan hasil survei yang dapat dilihat pada Appendix D, 90% responden tertarik dengan produk minuman es cendol *dalgona candy*. Bisnis usaha es cendol *dalgona candy* tidak tergolong rumit, selain cara pembuatannya yang mudah, produk ini juga memiliki strategi pemasaran yang cukup luas dan tidak perlu mengeluarkan modal yang besar.

Es cendol *dalgona candy* dijual dengan kemasan botol plastik berjenis PET yang tiap botolnya berukuran 400 mL untuk porsi sekali konsumsi. Proses produksi direncanakan terletak di Jalan Tanjungsari Baru IV No. 14, Surabaya, Jawa Timur. Alasan pemilihan letak proses produksi karena lokasi mudah diakses oleh kendaraan baik roda 2 maupun roda 4 sehingga mempermudah pembeli atau kurir untuk mengambil produk “Nona Cendal”, lokasi proses produksi juga dekat dengan toko tempat menjual bahan-bahan yang diperlukan pada proses pembuatan es cendol *dalgona candy* sehingga memudahkan karyawan untuk membeli bahan-bahan, selain itu fasilitas

pendukung proses produksi seperti listrik dan air juga mudah diperoleh. Unit produksi es cendol dalgona *candy* untuk Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini dirancang dengan kapasitas sebesar 100 botol @400 mL/hari. Pemasaran produk ini dilakukan melalui beberapa metode, diantaranya promosi dan pengenalan produk ke konsumen secara langsung (apabila memungkinkan) serta dipublikasikan melalui media sosial seperti LINE, Instagram, dan Whatsapp. Target pemasaran produk ini tidak dibatasi status ekonomi dan tidak dibatasi kalangan usia yang meliputi anak-anak, remaja, dan dewasa.

1.2. Tujuan

Tujuan dari Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah merencanakan usaha *home industry* pengolahan es cendol dalgona *candy* “Nona Cendal” dengan kapasitas produksi 100 botol @400 mL/hari dan melakukan evaluasi kelayakan dari usaha yang direncanakan.