

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Puding merupakan salah satu jenis makanan penutup yang digemari oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Menurut Habsari (2003), puding dibuat dari bubuk agar-agar, bahan cair (air, susu, dan sari buah), pemanis (gula atau sirup), bahan lain (buah-buahan, cokelat, dan lain-lain) dan disajikan sebagai makanan penutup dalam keadaan dingin. (2018). Salah satu jenis puding yang digemari yaitu puding susu (Husen, 2013).

Puding susu merupakan salah satu jenis puding yang terbuat dari susu segar atau jenis susu lainnya dan bahan pembentuk gel, melalui beberapa tahapan proses yaitu pencampuran, pemanasan, pengadukan, pengemasan, dan pendinginan. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (2019), puding susu merupakan makanan pencuci mulut berbentuk padat lunak yang terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dari puding susu yaitu teksturnya yang lembut, mudah hancur di mulut, aroma dan cita rasa yang khas.

Daya tarik konsumen terhadap produk puding susu sangatlah penting. Oleh karena itu untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap puding susu yaitu dengan menambahkan *topping* berupa buah-buahan atau biskuit (biskuit hitam dan marie marie). Buah-buahan yang digunakan dapat berasal dari buah kaleng atau buah segar. Menurut Saptoningsih dan Jatnika (2012), buah kaleng merupakan buah-buahan segar yang diawetkan dengan cara

mengemas buah dalam wadah kaleng yang tertutup rapat agar mikroorganisme pembusuk dan udara tidak dapat masuk ke dalamnya, dengan penambahan media yaitu larutan gula pasir dan sirup. Buah segar disebut sebagai buah terbaik karena nutrisi yang dikandung buah segar lebih tinggi dibanding buah yang sudah mengalami proses pengolahan (Andrianto, 2013). Buah kaleng digemari karena penggunaannya yang praktis, juga dapat disimpan dalam waktu lama, dan tidak bergantung dengan mesin, sedangkan buah segar digemari karena nutrisi yang dikandung lebih tinggi.

Selain buah-buahan, biskuit merupakan salah satu jenis kue kering yang cukup digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan atau umur. Menurut Badan Standar Nasional (2011), biskuit merupakan produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan.

Perencanaan pendirian *home industry* puding ini bernama “Delicioso” dan direncanakan untuk memproduksi puding dengan kapasitas produksi 56 L Susu UHT per hari. Nama “Delicioso” berasal dari Bahasa Portugis yang berarti lezat. Pemilihan nama tersebut diharapkan dapat menggambarkan produk puding yang dibuat lezat seperti arti namanya. *Home industry* puding susu “Delicioso” memiliki tiga varian produk yaitu puding buah, puding marie, dan puding biskuit hitam. Puding susu buah terdiri dari lapisan bawah yaitu puding vanilla, lapisan atas yaitu potongan buah (kiwi, leci, dan jeruk kaleng) dengan puding jernih. Puding susu biskuit hitam dan marie terdiri dari lapisan bawah yaitu puding coklat dan lapisan atas yaitu puding vanilla dengan diberikan *topping* biskuit hitam atau marie. Selain itu puding biskuit hitam dan marie akan diberikan vla yang akan dikemas dalam plastik klip.

Pemilihan lokasi *home industry* merupakan salah satu faktor penting yang akan mempengaruhi keberhasilan *home industry* puding. *Home industry* puding susu “Delicioso” direncanakan akan berlokasi di Jl. Kalisari Timur XVI No. 26, Kawasan Ruko Bizz Home Pakuwon City, Surabaya dengan pertimbangan sasaran konsumen mudah dijangkau, lokasi jalan yang cukup strategis karena dekat kantor, apartement atau perumahan, dan universitas, dan harga ruko relatif murah. Selain itu ruko Bizz Home Pakuwon City memiliki dua lantai yang dapat digunakan sebagai ruang produksi dan ruang penjualan. Pemilihan lokasi yang tidak tepat akan meningkatkan biaya produksi, sehingga harga jual produk akan semakin tinggi dan produk akan sulit bersaing.

Bentuk *home industry* yang direncanakan yaitu bentuk *home industry* perseorangan. Struktur organisasi yang digunakan adalah struktur organisasi garis dengan satu garis kewenangan. Proses produksi direncanakan berlangsung selama enam hari dalam seminggu dengan satu orang *manager*, dua orang pekerja produksi dan satu orang karyawan toko.

Puding susu Delicioso ini dikemas dalam *cup* plastik PP transparan bertutup berukuran 200 ml. Penggunaan kemasan transparan bertutup bertujuan agar kenampakan warna produk dapat terlihat langsung, menghindari dari cecar, dan menguntungkan dari segi promosi. Berat bersih produk per kemasan yaitu 150 g yang bertujuan agar produk tidak rusak ketika ditutup dan untuk memudahkan konsumen dalam menghabiskan puding dalam satu kali konsumsi. Produk puding akan dipasarkan melalui media sosial (*Instagram*, *WhatsApps*, dan *Line*), promosi langsung, dan juga pemesanan *pre-order*. Sasaran konsumen puding Delicioso yaitu pegawai kantor, penghuni rumah atau apartement, mahasiswa/i Universitas Katolik Widya Mandala, dan anak sekolah sekitar.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan produk, teknis, serta ekonomi unit usaha puding susu “Delicioso” dengan kapasitas produksi 56 L Susu UHT per hari.
2. Melakukan evaluasi perencanaan unit usaha puding susu “Delicioso”.