

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gaya hidup masyarakat di Indonesia mengalami perubahan pada satu tahun terakhir akibat adanya pandemi COVID-19. Gaya hidup masyarakat cenderung berubah menjadi lebih sehat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat untuk menjaga kesehatan, seperti meningkatkan imunitas tubuh. Vegetarian atau vegan menjadi salah satu gaya hidup baru bagi sebagian masyarakat di masa pandemi. Gaya hidup vegan tidak mengonsumsi bahan pangan berbasis hewani, melainkan berbasis nabati, seperti sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, biji-bijian, dan sereal (Irawati & Husni, 2019).

Munculnya gaya hidup vegan di kalangan masyarakat membawa tren yang dikenal dengan *plant-based food*. Beragam *plant-based food* telah muncul di kalangan masyarakat dimulai dari makanan ringan (*snack*), makanan berat, hingga makanan penutup (*dessert*). *Silky pudding* merupakan salah satu jenis makanan penutup yang tergolong *cold dessert*. *Silky pudding* memiliki rasa manis, tekstur berair, dan sangat lembut (Rochmah et al., 2018). Tekstur *silky pudding* yang berbeda dengan produk *pudding* lainnya menyebabkan *silky pudding* hampir digemari oleh semua kalangan masyarakat, dimulai dari kalangan anak-anak hingga dewasa. Kegemaran masyarakat terhadap *silky pudding* dapat dijadikan sebagai peluang untuk melakukan inovasi. *Silky pudding* pada umumnya menggunakan susu hewani sebagai bahan baku pembuatan. Penggantian susu hewani menjadi susu nabati dapat dijadikan sebagai upaya untuk menghasilkan *plant-based food*. Salah satu susu nabati yang dapat digunakan adalah *oat 'milk'*.

Oat 'milk' dikenal membawa manfaat baik bagi kesehatan. *Oat 'milk'* terbuat dari *rolled oat* sebagai bahan baku. *Rollled oat* mengandung komponen serat berupa senyawa β -glucan sebanyak 3 – 8 g. Senyawa β -glucan dalam *rolled oat* mampu membantu menurunkan kadar kolesterol darah, menurunkan kadar gula darah, dan menurunkan risiko terkena penyakit kardiovaskular (Ramzan,

2020). Produk *silky pudding* yang menggunakan *oat 'milk'* sebagai bahan baku masih jarang ditemui oleh masyarakat. Oleh karena itu, produk tersebut diharapkan dapat diterima dan dikonsumsi oleh masyarakat, termasuk diantaranya adalah masyarakat yang menjalankan gaya hidup sehat berbasis *plant-based food*.

Daya tarik masyarakat terhadap *oat silky pudding* dapat diketahui dengan survei melalui penyebaran kuisioner. Berdasarkan hasil survei pada 120 responden, diketahui bahwa 90,8% responden pernah mencoba *silky pudding* dan 94,2% responden menyukai *silky pudding*. Inovasi penggantian susu hewani dengan susu nabati (*oat 'milk'*) disertai dengan penambahan pasta cokelat juga mendapatkan respon baik. Hasil survei menunjukkan bahwa 98,3% responden tertarik untuk mencoba dan 95,7% responden ingin membeli produk *cocoa oat silky pudding* (Lampiran 1). Penambahan pasta cokelat dalam pembuatan *oat silky pudding* bertujuan untuk memberi rasa, aroma, dan membantu meningkatkan manfaat fungsional produk. Bubuk kakao sebagai bahan dasar pembuatan pasta cokelat diketahui mengandung senyawa polifenol sebagai antioksidan sebesar 3,3-6,5 mg/g (Sari et al., 2015).

Produksi *oat silky pudding* pada Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini juga dilengkapi dengan penambahan selasih. Selasih digunakan sebagai *topping* dan juga membantu memberi manfaat fungsional, seperti sebagai antioksidan, anti-diabetes, dan membantu meningkatkan asupan serat pangan (Bravo et al., 2021). Hasil survei menyatakan bahwa 71,7% responden tidak menginginkan *topping* selasih dalam jumlah yang banyak sehingga jumlah penggunaannya dikurangi. Hasil survei juga menunjukkan kisaran harga yang tepat untuk produk *cocoa oat silky pudding* dengan selasih adalah Rp10.000,00 – Rp15.000,00.

Usaha produksi *cocoa oat silky pudding* berpotensi cukup tinggi untuk didirikan. “Coasilk” merupakan nama usaha yang dipilih. “Coasilk” merupakan singkatan dari *cocoa oat silky pudding*. Produk *cocoa oat silky pudding* “Coasilk” dikemas menggunakan *cup* plastik *food grade* berbahan PET. Kapasitas yang direncanakan untuk produksi *cocoa oat silky pudding* “Coasilk” sebesar 45 liter/hari dengan jumlah kemasan 300 *cup* @150 ml. Lokasi produksi *cocoa oat*

silky pudding “Coasilk” direncanakan di daerah Rungkut Mejoyo Selatan, Surabaya, Jawa Timur. Pemasaran produk “Coasilk” dilakukan melalui media sosial, seperti Instagram, Line, dan WhatsApp.

1.2. Tujuan

Melakukan perencanaan usaha produksi *Cocoa Oat Silky Pudding* “Coasilk” dengan kapasitas 45 liter per hari dan melakukan evaluasi kelayakan usaha berdasarkan analisa ekonomi.