

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kukis adalah salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat (Badan Standarisasi Nasional, 2011). Kukis merupakan makanan ringan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia. Di Indonesia konsumsi kukis pada tahun 2020 sebesar 2.283 kg/kapita/tahun (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2020). Kukis dan jenis kue kering yang lain biasanya mengalami peningkatan penjualan menjelang hari-hari besar seperti Lebaran dan Natal. Hal ini diakibatkan oleh budaya di Indonesia yang menyuguhkan makanan ringan seperti kue kering atau kukis untuk para tamu yang berkunjung ke rumah ketika hari raya. Selain itu terdapat budaya membagikan parcel yang berisi makanan ringan, termasuk kue kering kepada kerabat atau orang yang dikenal pada hari-hari besar seperti Lebaran dan Natal. Tingkat konsumsi dan permintaan akan kukis yang tinggi dapat menjadi peluang untuk membuka unit pengolahan kukis. Pengolahan kukis cukup sederhana sehingga proses produksi tetap dapat dilakukan meskipun dalam skala industri rumah tangga.

Dalam tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini perencanaan yang dilakukan adalah unit pengolahan kukis *chocochip* dengan merek dagang “Pyruvate”. Kukis *chocochip* adalah salah satu jenis kukis dengan butiran coklat yang terdapat di dalamnya. Kukis berbentuk bundar atau lingkaran dengan diameter 6 cm dan ketebalan 1,5 cm berwarna coklat muda dengan butiran *chocochip* berwarna coklat gelap di dalam dan pada permukaan kukis. Kukis sebanyak 8-9 keping (berat netto: 150 g) dikemas menggunakan stoples polietilena tereftalat (PET). Foto produk dapat dilihat pada Gambar 1.1. Kukis *chocochip* “Pyruvate” memiliki diameter yang lebih lebar serta lebih berat dan padat jika dibandingkan dengan kukis merek lain yang diproduksi secara komersial, yang telah beredar di pasar. Berdasarkan komposisi resep dalam formulasi kukis “Pyruvate” terdapat kandungan lemak yang terdapat pada kukis *chocochip*

“Pyruvate” sebesar 25,94% menjadikan tekstur kukis *chocochip* “Pyruvate” lebih lembut. Jenis lemak yang digunakan dalam pembuatan kukis *chocochip* adalah lemak nabati (margarin) sehingga menurunkan kandungan kolestrol pada produk kukis *chocochip*. Demikian juga, kandungan protein dalam kukis *chocochip* sebesar 5,64% berdasarkan formulasi telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan Badan Standarisasi Nasional Indonesia (2018), yaitu kandungan protein minimal 5%. Kukis dilengkapi dengan *chocochip* memberikan rasa coklat yang lebih kuat serta mempercantik tampilan kukis (seni) dan rasa di mulut saat mengenai butir *chocochip* dan bagian yang tanpa *chocochip*. Terlebih rancangan kemasan yang digunakan lebih aman sehingga kukis *chocochip* tidak mudah hancur dan cocok sebagai parsel atau souvenir. Pada masa menjelang hari raya kukis dikemas sebagai parsel untuk mengikuti permintaan pasar. Unit produksi berada pada skala kecil dengan kapasitas 50 stoples per hari. Penentuan kapasitas produksi berdasarkan permintaan dan target pasar anggota masyarakat kategori ekonomi menengah ke atas, banyaknya kompetitor dalam bidang perdagangan kukis *chocochip* serta keterbatasan modal yang dimiliki oleh pemilik entitas usaha. Jumlah hari kerja dalam setahun direncanakan sebanyak 227 hari dengan lama waktu kerja 8 jam/hari. Kapasitas produksi ini diperhitungkan dengan mempertimbangkan peningkatan penjualan menjelang hari raya Natal dan Lebaran. Penjualan akan dilakukan melalui media sosial dan *e-commerce* seperti Shopee, dan Tokopedia. Metode pemasaran akan dilakukan melalui promosi media sosial seperti Instagram dan *Whatsapp*.



Gambar 1.1. Foto Produk Kukis *Chocochip* “Pyruvate”

## 1.2. Tujuan

1. Membuat perencanaan unit pengolahan pangan kukis *chocochip* dalam skala industri kecil dengan kapasitas produksi 50 kemasan/hari dengan bobot kemasan 150 g/unit.
2. Mengevaluasi usaha produk kukis *chocochip* dalam skala industri kecil dengan kapasitas produksi 50 kemasan/hari dari segi kelayakan teknis dan ekonomis.