

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup (*dessert*) yang memiliki rasa manis dan tekstur kenyal yang khas (Misnaiyah dkk., 2018). Puding terbagi menjadi 2 (dua) jenis utama, yaitu puding dingin dan puding panas. Puding dingin merupakan puding yang proses penyimpanannya pada suhu dingin (suhu *refrigerator*), sedangkan puding panas merupakan puding yang dikonsumsi atau proses penyimpanannya dalam keadaan hangat atau. Bahan dasar pembuatan puding umumnya adalah bahan pembentuk gel (contohnya agar-agar), gula pasir dan air. Salah satu jenis puding yang banyak digemari adalah puding susu. Puding susu termasuk dalam makanan pencuci mulut yang memiliki bentuk padat serta tekstur lunak berbahan dasar susu yang diberi bahan pembentuk gel (*gelating agent*) dengan atau tanpa bahan tambahan pangan lainnya (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2019). Bahan baku puding susu tak jauh berbeda dengan bahan baku puding pada umumnya, hanya saja yang membedakan adalah penggunaan air digantikan sebagian atau seluruhnya oleh susu. Umumnya puding susu menggunakan bahan baku berupa susu sapi baik berupa susu segar yang berwujud cair maupun susu bubuk yang dilarutkan kembali selama proses pengolahan puding. Adanya beberapa orang yang tidak dapat mencerna laktosa dan kandungan kolesterol cukup tinggi dalam susu sapi yang dapat berdampak buruk bagi kesehatan, mendorong digunakannya bahan lain sebagai pengganti susu sapi, salah satunya adalah ekstrak air biji kedelai yang dikenal sebagai susu kedelai.

Susu kedelai mengandung protein, lemak, karbohidrat, mineral (kalsium, fosfor, zat besi) dan vitamin (provitamin A, vitamin B, vitamin C) yang cukup tinggi. Susu kedelai berasal dari bahan nabati sebagai pengganti susu sapi segar yang dapat dikonsumsi oleh penderita *lactose intolerance* (intoleransi laktosa) (Sohouli dkk., 2021). Selain itu, susu kedelai juga mengandung isoflavonoid, saponin, dan fitosterol yang baik bagi kesehatan seperti salah satunya baik bagi penderita jantung (Mayarni dkk., 2020). Kandungan fitosterol dalam susu kedelai memiliki struktur yang hampir sama dengan kolesterol. Fitosterol dapat

menghambat penyerapan kolesterol sehingga dapat menurunkan penyerapan kolesterol total (Pangkalan Ide, 2010).

Menurut Muaris (2006), penggunaan susu kedelai sebagai bahan baku suatu produk mampu menambah nilai gizi produk tersebut. Penerimaan atau daya tarik konsumen terhadap puding susu merupakan salah satu hal penting sebagai pertimbangan dalam melangsungkan usaha puding susu, karena itu untuk meningkatkan minat konsumen serta meningkatkan nilai jual puding susu, dapat dilakukan pemberian *topping* pada permukaan puding susu seperti *crumbs* biskuit (contoh: *crumbs* biskuit oreo berwarna hitam/*black crumbs* dan *crumbs* biskuit marie/*marie crumbs*). Biskuit merupakan salah satu jenis produk *bakery* kering berbahan dasar tepung terigu dengan/tanpa substitusi bahan tambahan pangan lain yang diizinkan serta lemak atau minyak yang proses pengolahannya meliputi pemanasan (pemanggang) dan pencetakan (Badan Standarisasi Nasional, 2018).

Pengelolaan *home industry* puding susu kedelai ini bernama “Masseutda” yang direncanakan menghasilkan puding susu dengan kapasitas produksi 112 *cup* @84,5 g/hari. Puding susu kedelai “Masseutda” termasuk jenis puding dingin. Pemilihan nama “Masseutda” berasal dari bahasa korea yang berarti enak dan lezat, yang sesuai dengan produk puding susu yang diproduksi. *Home industry* puding susu kedelai “Masseutda” ini memiliki dua varian produk yaitu puding susu *marie crumbs* dan puding susu *black crumbs*. Perbedaan kedua jenis produk adalah *topping* yang digunakan yaitu berupa *crumb* dari biskuit marie dan *crumb* dari biskuit oreo. Keunggulan utama dari puding susu kedelai “Masseutda” ini adalah puding ini dapat dikonsumsi mulai anak-anak hingga orang dewasa, dan aman dikonsumsi oleh penderita *lactose intolerance*. Puding susu kedelai “Masseutda” ini dapat dikonsumsi sebagai *dessert* maupun sebagai camilan ketika bersantai. Puding susu kedelai memiliki tekstur yang kenyal dan lembut serta aroma dan rasa khas susu kedelai yang baik (tidak langu/*beany flavor* melainkan *mild*, *creamy* dan *nutty flavor*). Adanya *topping* berupa *black crumbs* dan *marie crumbs* juga akan memperkaya citarasa dan *mouthfeel* dari puding ketika dikonsumsi.

Salah satu faktor yang berpengaruh dalam keberhasilan pengelolaan serta berjalannya *home industry* adalah pemilihan lokasi.

Home industry puding susu “Masseutda” berlokasi di Perumahan Taman Pondok Jati CN-14, Kedungturi, Taman, Kab. Sidoarjo. Pemilihan lokasi ini berdasarkan beberapa pertimbangan, yaitu kemudahan akses untuk menjangkau pasar/konsumen dan *supplier* bahan baku serta adanya fasilitas untuk penyelenggaraan pengolahan pangan seperti listrik, air PDAM dan bahan bakar gas. Lokasi pengolahan menjadi satu dengan rumah pemilik sebab kapasitas produksi yang tidak terlalu besar. Bentuk usaha yang direncanakan adalah *home industry* berbentuk usaha perseorangan, dimana struktur organisasi *home industry* ini terdiri atas pemilik yang membawahi 1 (satu) karyawan. Proses produksi direncanakan selama 5 (lima) hari kerja aktif dalam 1 (satu) minggu.

Pengemasan pada puding susu kedelai ”Masseutda” ini menggunakan bahan pengemas berupa plastik PP (Polipropilen) berbentuk cup (dengan tutup) (D atas= 7 cm; D bawah= 5 cm; T= 4 cm) dengan kapasitas 100 mL, plastik klip kecil (6 x 10 cm) yang dikaitkan pada bagian tutup *cup* sebagai wadah *topping* dan sendok plastik kecil. Pemasaran produk puding susu kedelai ”Masseutda” nantinya akan dilakukan melalui media sosial seperti Instagram, Whatsapp, Line dan Twitter), melalui promosi secara langsung kepada kerabat dan keluarga serta pelayanan pemesanan secara *pre-order*.

1.2. Tujuan

- Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan produk, teknis, serta ekonomi unit usaha puding susu kedelai “Masseutda” dengan kapasitas produksi 112 *cup* @84,5 g/hari.
- Melakukan evaluasi perencanaan unit usaha puding susu kedelai “Masseutda”.