

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup atau makanan pencuci mulut (*dessert*) yang memiliki karakteristik rasa yang manis, tekstur lembut, dan terbuat dari *jelly powder* yang harus melibatkan proses pemanasan (Fransiska dkk., 2014). Puding juga biasa digunakan sebagai *snack* yang cukup mengenyangkan dan merupakan produk makanan dengan harga yang relatif murah, mudah dibuat, serta memiliki kenampakan yang menarik dengan variasi rasa, bentuk, dan warna yang beraneka ragam sehingga membuat puding disukai di berbagai kalangan usia mulai dari anak-anak hingga lansia. Hal tersebut juga dibuktikan melalui hasil *survey* pendahuluan yang telah dilakukan dengan menyebarkan *google form* pada 120 responden, sebanyak 78,2% dari total respondennya berasal dari kalangan usia 21-30 tahun. Hasil *survey* tersebut juga menyatakan bahwa 95,8% dari responden menyukai puding dan memiliki frekuensi konsumsi puding yang dapat dikatakan cukup sering yaitu 61,3% sebulan sekali dan 26,9% seminggu sekali. Hasil *survey* pendahuluan dapat dilihat pada Lampiran 1. Berdasarkan hasil tersebut dapat dilihat, bahwa ketertarikan masyarakat terhadap produk puding cukup tinggi sehingga hal ini yang menjadi dasar untuk memilih puding sebagai produk yang akan dipasarkan.

Pada umumnya puding terbuat dari campuran *jelly powder*, gula, dan air, yang biasanya juga ditambahkan dengan susu. *Jelly powder* merupakan bahan pembentuk gel yang terbuat dari olahan rumput laut. Rumput laut merupakan salah satu bahan pangan yang kaya akan serat, oleh karena itu rumput laut dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional khususnya dalam menjaga keseimbangan fungsi sistem pencernaan. Pada pengolahannya, puding juga sering dikombinasikan dengan berbagai bahan lainnya seperti ekstrak buah, sayur, bunga maupun buah segar, kacang-kacangan, dan sebagainya (Misnaiyah et al., 2018).

Berdasarkan fungsinya, bahan tambahan dalam pembuatan puding dibagi menjadi dua yaitu yang berfungsi dalam menambah

kandungan gizi dan yang berfungsi dalam memberikan daya tarik terhadap kenampakan produk. Salah satu bahan tambahan yang banyak digunakan dalam pembuatan puding yaitu bahan tambahan yang berperan sebagai pemberi warna. Keberadaan bahan pewarna khususnya sintetik sering kali menimbulkan kekhawatiran bagi sebagian konsumen karena dapat menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan. Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan adanya pembuatan pewarna alami. Salah satu pigmen yang berpotensi sebagai pewarna alami yaitu antosianin yang berasal dari bunga telang (*Clitoria ternatea*).

Bunga telang merupakan tumbuhan merambat yang mudah ditemukan di pekarangan rumah, tepi hutan, atau pinggiran sawah (Zussiva, 2012). Menurut Sutedi (2013) tanaman ini tumbuh subur di bawah sinar matahari penuh namun juga dapat tumbuh pada tempat yang ternaungi. Persistensinya juga sangat tinggi terhadap perubahan musim, kondisi lahan, serta dapat berasosiasi dengan tanaman lain. Bunga telang juga dikatakan tahan terhadap kekeringan 5-6 bulan di daerah tropis. Berdasarkan pernyataan tersebut menjelaskan bahwa bunga telang merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan mudah ditemukan di daerah tropis seperti di Indonesia.

Pada beberapa negara bunga telang dimanfaatkan sebagai pewarna pangan alami untuk nasi, sajian minuman, dan pewarna makanan karena menghasilkan warna biru alami yang mencolok. Warna biru tersebut berasal dari pigmen antosianin dari bunga telang yang juga dapat berperan sebagai antioksidan sehingga produk ini juga berpotensi sebagai pangan fungsional. Hal ini merupakan keunggulan tersendiri dari produk ini sehingga konsumen percaya akan keamanannya bagi kesehatan.

Penggunaan ekstrak bunga telang juga ditujukan untuk semakin mengenalkan kepada masyarakat secara luas mengenai manfaat dari bunga telang. Berdasarkan *survey* yang telah dilakukan kepada masyarakat di luar mahasiswa teknologi pangan memberikan hasil bahwa, hanya 55,5% dari responden yang mengetahui bunga telang dan 73,9% dari antaranya tidak mengetahui manfaat dari bunga telang. Hasil *survey* tersebut juga menyatakan bahwa 77,3% dari jumlah responden tidak pernah mengonsumsi olahan bunga telang.

Hal-hal inilah yang mendasari pemilihan produk puding dengan penambahan ekstrak bunga telang. Berdasarkan *survey* tersebut, terdapat 97,5% responden yang tertarik mengenai inovasi puding dengan penambahan ekstrak bunga telang.

Unit Pengolahan Pangan yang dirancang yaitu produksi puding bunga telang dengan nama “Bluestoria Pudding”. “Bluestoria Pudding” terdiri dari beberapa lapisan yaitu puding susu dan puding transparan berwarna biru yang disusun secara selang-seling dan ditambah dengan potongan puding berwarna ungu di bagian atasnya. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya meliputi *jelly powder* (yang merupakan kombinasi dari tepung konjak dan karagenan) dengan varian rasa leci dan *plain*, bunga telang kering, susu UHT, pati jagung, gula, dan air. Penyediaan bahan-bahan seperti *jelly powder* dan susu UHT *full cream* dilakukan setiap 2 minggu sekali sebanyak 12 *pack jelly powder* rasa plain, 35 *pack jelly powder* rasa leci, dan 12 boks susu UHT *full cream*. Keduanya didapatkan dari toko bahan kue terdekat di Surabaya. Bahan-bahan kering lainnya seperti gula, bunga telang kering, dan pati jagung dilakukan pemasokan setiap 1 bulan sekali sebanyak 4 karung gula (@50 kg), 3 bungkus bunga telang kering (@1kg), dan 1 bungkus pati jagung (@3 kg). Ketiga bahan tersebut didapatkan dari toko bahan kue, agen, dan *supplier* yang ada di Surabaya Air minum yang dibutuhkan sebanyak 10 galon (@19 L) didapatkan dari *supplier* air minum isi ulang terdekat dengan lokasi produksi.

Produk “Bluestoria Pudding” dengan volume 150 ml akan dikemas dengan kemasan cup plastik *polistirena* bening berukuran diameter terbesar 7 cm dan tinggi 6 cm atau sama dengan 231 cm³. Penggunaan kemasan transparan bertutup bertujuan agar kenampakan warna produk dapat terlihat langsung, menghindari dari cemar, dan menguntungkan dari segi promosi. Kemasan dan tampilan puding yang menarik bisa menjadi nilai jual lebih bagi suatu produk. Pemilihan kemasan berukuran kecil cukup untuk satu kali pakai dan memiliki harga yang relatif murah.

“Bluestoria Pudding” diproduksi dengan kapasitas 45,14 Kg per hari atau 300 cup (@150 g) per hari yang dilakukan selama 5 hari selama 1 minggu. Umur simpan produk yaitu 3 hari dengan

penyimpanan dalam *cold storage*. Produksi pudding dilakukan di ruko (rumah toko) yang terletak di Jalan Wonorejo Permai Selatan V No. 26, Perumahan Nirwana Eksekutif Blok CC-375 Surabaya. Penjualan akan dibatasi pada Kota Sidoarjo dan Surabaya demi tetap menjaga kualitas dari produk. Pemasaran akan dilakukan melalui media sosial seperti *Line*, *Whatsapp*, dan *Instagram* sedangkan penjualannya dilakukan secara langsung dan menjalin kerja sama dengan jasa boga serta melalui penitipan di beberapa tempat atau toko yang memiliki kulkas sehingga kualitas produk dapat terjaga. Segmen pasar yang dituju cukup luas yaitu kalangan menengah ke atas dari segala usia.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan unit usaha “Bluestoria Pudding” dengan kapasitas 45,14 kg per hari.
2. Melakukan analisa kelayakan dari perencanaan unit usaha “Bluestoria Pudding” dengan kapasitas 45,14 kg per hari.