

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

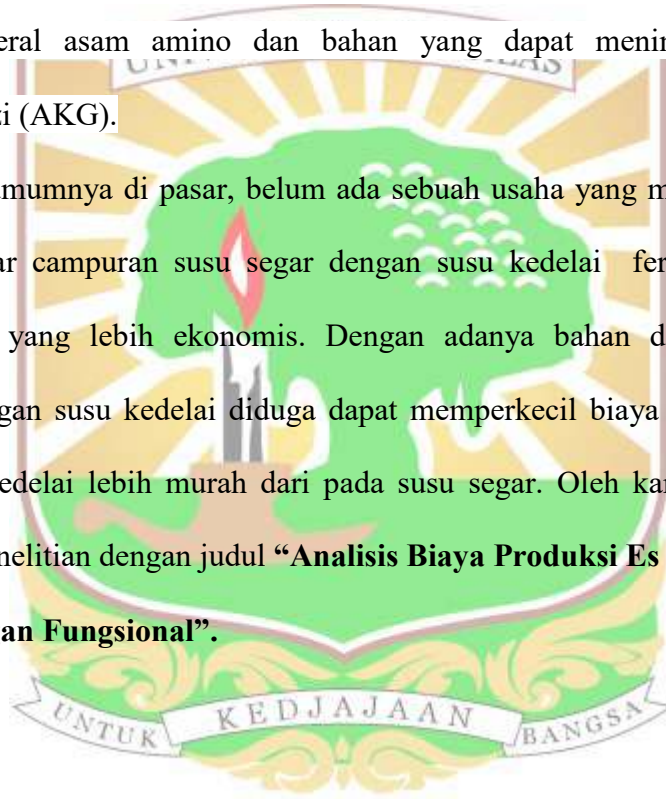
Es krim menurut Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI 01-3713-1995) adalah makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau campuran dari susu, lemak hewani maupun nabati, serta gula. Es krim merupakan makanan ringan yang sangat dinikmati oleh berbagai kalangan usia. Beberapa jenis es krim yang populer di dunia yaitu Mochi ice cream, Gelato, Sorbetes, Spaghetti-Eis, Paletas, Clotted Cream, Kulfi, Dondurma dan Frozen yoghurt. Jenis es krim tersebut berbahan dasar utama dari susu segar sehingga harganya relatif mahal.

Untuk menghemat biaya dari bahan dasar utama produk es krim maka terobosan yang dilakukan oleh peneliti di bidang pangan salah satunya adalah membuat minuman berbahan dasar susu kedelai difermentasi dengan bakteri asam laktat yang berpotensi sebagai sinbiotik. Sinbiotik ialah probiotik dan prebiotik yang dikombinasikan dalam produk makanan. Probiotik merupakan mikroorganisme non patogen yang hidup sebagai mikroflora pencernaan yang dapat memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan manusia, sedangkan prebiotik merupakan substrat atau bahan makanan bagi bakteri probiotik dimana substrat ini akan membantu meningkatkan pertumbuhan dan keaktifan satu atau lebih bakteri probiotik yang berada dalam satu kolon sehingga diperoleh kondisi fisiologis dan metabolik yang dapat memberikan perlindungan pada kesehatan saluran pencernaan (Collins dan Gibson,1999).

Es krim campuran susu fermentasi kedelai dan susu segar dapat disebut es krim sinbiotik karena memiliki kriteria sinbiotik yaitu mengandung asam laktat

dan serat pangan. Makanan es krim tersebut tergolong dalam pangan fungsional karena makanan tersebut dapat memberikan manfaat dalam mencegah timbulnya penyakit, meningkatkan daya tahan tubuh, melancarkan pencernaan dan memperlambat proses penuaan. Pangan fungsional (*functional food*) adalah pangan yang karena kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, diluar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung didalamnya (Astawan,2011). Di dalam pangan fungsional terdapat serat, lemak, vitamin, mineral asam amino dan bahan yang dapat meningkatkan angka kecukupan gizi (AKG).

Pada umumnya di pasar, belum ada sebuah usaha yang membuat es krim berbahan dasar campuran susu segar dengan susu kedelai fermentasi dengan tujuan usaha yang lebih ekonomis. Dengan adanya bahan dasar susu yang dicampur dengan susu kedelai diduga dapat memperkecil biaya produksi, karna bahan baku kedelai lebih murah dari pada susu segar. Oleh karena itu peneliti melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Biaya Produksi Es Krim Sinbiotik Sebagai Pangan Fungsional”**.



1.1. Rumusan Masalah

1. Berapa biaya produksi yang dibutuhkan untuk memproduksi es krim sinbiotik.
2. Berapa penerimaan yang diterima dari penjualan es krim sinbiotik.
3. Berapa pendapatan dari usaha es krim sinbiotik.
4. Bagaimana R/C Ratio dari usaha es krim sinbiotik.
5. Bagaimana *Break Event Point* dari usaha es krim sinbiotik

1.2. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis biaya produksi es krim sinbiotik.
2. Untuk menganalisis penerimaan dari penjualan es krim sinbiotik.
3. Untuk menganalisis pendapatan dari usaha es krim sinbiotik.
4. Untuk mengetahui R/C Ratio dari usaha es krim sinbiotik.
5. Untuk mengetahui *Break Event Point* dari usaha es krim sinbiotik

1.3. Manfaat Penelitian

1. Sebagai satu sumber informasi dan sumbangan pemikiran untuk peneliti selanjutnya.
2. Sebagai gambaran dan peluang usaha bagi yang tertarik terhadap usaha es krim sinbiotik.
3. Dapat menjadi acuan bagi pemerintah atau dinas terkait dalam merumuskan kebijakan pengembangan usaha es krim sinbiotik.