

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk *dessert* banyak digemari oleh masyarakat Indonesia khususnya kalangan anak muda. Produk ini umumnya dibuat dengan bahan dasar susu dan dapat dinikmati pada berbagai kesempatan atau tidak terbatas pada acara tertentu saja. Seiring berkembangnya produk *dessert* di Indonesia, *dessert* tidak lagi hanya dimakan sebagai makanan penutup tapi juga dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan (*snack*). Hal ini dibuktikan dengan banyaknya restoran maupun *cafe* yang menyediakan *dessert* sebagai menu pelengkap. Tren perkembangan *dessert* dapat menjadi sumber inspirasi peluang usaha yang menjanjikan karena telah memiliki tren dan pasar tersendiri di masyarakat bahkan telah menjadi *lifestyle* (Sitorus, 2015). Salah satu produk *dessert* yang banyak digemari serta mudah dalam pembuatannya adalah puding.

Puding merupakan salah satu jenis *cold dessert* atau *dessert* dingin karena dalam pembuatannya puding mengalami proses pendinginan (Nurani, 2010). Produk ini disukai oleh berbagai kalangan usia mulai dari remaja hingga orang dewasa dan telah banyak berkembang. Salah satu produk puding yang sedang populer adalah *silky pudding*. Hal tersebut dapat diketahui berdasarkan *survey* yang telah dilakukan pada 100 responden yang berusia 13-27 tahun. Hasil *survey* menunjukkan 77% dari 100 responden pernah mengonsumsi *silky pudding*, 96% dari 77 responden yang pernah mengonsumsi *silky pudding* tersebut menyukai *silky pudding*, dan 54% dari 74 responden yang menyukai *silky pudding* sering mengonsumsi produk tersebut.

Menurut Effendy (2014), *silky pudding* merupakan produk puding yang memiliki tekstur yang lembut seperti sutra dan dikenal mulai awal tahun 2013 bersamaan dengan tren *dessert*. *Silky pudding* dapat diterima oleh lidah orang Indonesia dan dapat diolah menjadi produk yang menarik dengan berbagai rasa yang menarik. Bahan baku dari *silky pudding* adalah susu UHT, gula pasir, agar-agar, dan *jelly*. Pembuatan *silky pudding* sama dengan pembuatan puding pada umumnya dan mengalami proses pendinginan.

Bahan utama *silky pudding* adalah susu, sehingga memerlukan perlakuan khusus seperti penyimpanan di lemari pendingin yang bersuhu 4°C. Perlunya penyimpanan di suhu rendah karena susu dapat menjadi media pertumbuhan yang baik bagi bakteri perusak produk susu. Beberapa bakteri yang sering mengkontaminasi susu adalah bakteri koliform, bakteri asam laktat, bakteri asam butirrat, bakteri propionat, dan bakteri pembusuk lainnya. Bakteri-bakteri tersebut optimum berkembang biak pada suhu 30°C (Widodo, 2003).

Produk *silky pudding* di Indonesia khususnya di kota Surabaya memiliki banyak peminat karena teksturnya yang lembut dan dapat dikonsumsi pada berbagai acara. *Silky pudding* juga telah menjadi bagian *lifestyle* dan dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan. Hidangan *silky pudding* saat ini tidak hanya menjual rasa manis saja namun juga menjual keindahan dalam penyajiannya sehingga konsumen dapat dimanjakan dengan kelezatan makanan dan tampilannya yang cantik. Dengan memperhatikan kelezatan dan penampilannya, usaha *silky pudding* dapat dikembangkan dan menjadi peluang usaha yang prospektif terlebih lagi minat konsumen terhadap *dessert* yang terus meningkat.

Silky pudding yang diproduksi memiliki nama “Hello Fluffy” yang memiliki arti bahwa tekstur dari puding ini ringan dan lembut. Karakteristik produk “Hello Fluffy” adalah adanya tiga lapisan yaitu *crumb* biskuit pada bagian bawah sehingga memberi tekstur renyah, pada bagian tengah terdapat *silky pudding* yang lembut, dan *topping* pada bagian atas *silky pudding*. *Silky pudding* dengan rasa *vanilla latte* dan *banana* akan diberi *topping crumb* Oreo, rasa *green tea* akan diberi *topping milk chocolate*, dan rasa *taro* akan diberi *topping* Kit Kat. Kemasan merupakan salah satu hal yang penting dalam memasarkan produk karena dapat menimbulkan *first impression* bagi pelanggan tentang produk yang dijual. Kemasan dari *silky pudding* “Hello Fluffy” merupakan *jar* berkapasitas 100 mL yang terbuat dari kaca sehingga menimbulkan kesan elegan dan menarik.

Produk akan dijual dengan harga Rp 17.000,00 per *jar*. Pemilihan harga berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan pada 100 responden laki-laki dan perempuan yang berusia 13-27 tahun. Hasil survey menunjukkan 70% responden dapat menerima harga *silky pudding* pada kisaran Rp. 15.000 – Rp. 25.000 dan harga penjualan Rp 17.000,00 telah sesuai dengan tingkat penerimaan konsumen. Produsen melakukan promosi ketika terjadi penurunan penjualan dengan cara menurunkan harga jual menjadi Rp 15.000,00 sehingga tetap masuk pada kisaran penerimaan konsumen dan produsen tetap mendapat keuntungan.

Silky pudding “Hello Fluffy” diproduksi dengan kapasitas 4 L per hari. Penjualan akan dibatasi pada kota Surabaya untuk menjaga kualitas dan penampilan produk sehingga hanya membutuhkan metode *handling* sederhana. Pemasaran akan dilakukan melalui media sosial, penawaran secara langsung, penjualan pada acara (*event*) yang ada di Surabaya. Segmen pasar yang dituju adalah konsumen dari kalangan menengah ke atas

dan segala usia. Produksi *silky pudding* ini dilakukan di rumah yang terletak di Jalan Klampis Harapan 4 no. 12, Surabaya.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *silky pudding*.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *silky pudding*.