

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Hidangan penutup atau sering disebut *dessert*, terdiri dari dua jenis yaitu, *hot dessert* dan *cold dessert*. *Hot dessert* yang terdiri dari jenis makanan seperti *pancake* dan *pie*, sedangkan contoh *cold dessert* terdiri dari *ice cream* dan pudding. Salah satu produk *cold dessert* yang banyak dikenal adalah *pudding*. *Pudding* merupakan hidangan penutup yang memiliki tekstur lembut dan rasanya yang manis. *Pudding* dapat digunakan sebagai makanan penutup pada acara tertentu, misalnya acara ulang tahun, pernikahan, maupun menu makanan di restoran sebagai menu makanan penutup. *Pudding* terdapat tiga jenis, yakni puding cetak yang biasa dikonsumsi dengan cara disendok, *silky pudding* yang memiliki tekstur kurang kokoh yang biasa dikonsumsi dengan cara disendok dan disedot, kemudian *silky drink* yang memiliki tekstur puding kurang kokoh yang dikonsumsi dengan cara disedot. Cara mengonsumsi puding yang tidak praktis ini mendorong adanya inovasi produk puding yang siap untuk dikonsumsi dengan cara yang praktis yaitu dengan cara disedot yang biasa disebut dengan *silky drink*, selain itu belum ada pesaing.

Bahan baku *silky drink* terdiri atas susu, gula pasir, flavor, dan karagenan. Kelembutan tekstur *pudding* dan cara penyajian yang unik dimiliki *silky drink* menjadikan produk ini banyak diminati oleh konsumen dari berbagai usia, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Saat ini terdapat beberapa produsen yang memproduksi *silky drink* di beberapa kota besar di Indonesia seperti Jakarta, Bandung, dan Surabaya. Para produsen tersebut melakukan pemasaran *silky drink* dengan membuka stand di dalam mall. Produk *silky drink* yang sudah ada di pasaran tersebut umumnya

berbahan baku susu sapi. Hal ini merupakan kendala bagi konsumen yang tidak dapat mengonsumsi susu sapi. Untuk mengatasi hal tersebut maka *silky drink* dibuat dengan bahan baku sari kedelai.

*Silky drink* yang diproduksi memiliki merek “SOIKY” yang memiliki arti “*Soya Silky*”. Untuk meningkatkan ketertarikan konsumen maka *silky drink* yang diproduksi dibuat berbeda dari *silky drink* yang sudah ada. Dalam satu botol terdapat *pudding* di lapisan bawah dan sari kedelai di lapisan atas yang terpisah. Cara mengkonsumsinya dengan dikocok terlebih dahulu kemudian setelah *pudding* dan sari kedelai bercampur, *silky drink* tersebut dapat diminum. Berdasarkan hasil orientasi produk *silky drink* yang dipasarkan di lingkungan sekitar *home industry*, kantin sekolah dasar ketabang Surabaya, *food event*, dan kerabat. Produk tersebut cukup diminati terbukti dari hasil penjualan selama orientasi terjual kurang lebih 100 botol. Pada saat orientasi jumlah permintaan lebih tinggi daripada jumlah produk yang dijual, sehingga direncanakan menambah jumlah produksi menjadi 300 botol per hari sehingga dapat mencakup lebih banyak konsumen.

Kapasitas produksi tersebut juga dibatasi oleh ketersediaan modal, kapasitas yang semakin besar akan membutuhkan tambahan investasi modal peralatan, tenaga kerja, tempat penyimpanan, dan lain-lain yang lebih besar lagi. Produksi direncanakan di rumah bagian dapur yang berlokasi di Jalan Kenikir no.17, Surabaya dengan model tata letak mesin dan peralatan *process layout*. Pemasaran dilakukan melalui media sosial dengan menunjukkan foto produk yang diproduksi dan *food bazaar*. *Silky drink* dipasarkan di kota Surabaya dengan sasaran konsumen dari semua kalangan karena harga jual produk relatif tidak terlalu mahal sebesar Rp 7.500.

**1.2. Tujuan**

- a. Menyusun perencanaan *home industry silky drink* dengan kapasitas produksi 300 botol @350 mL per hari dan menganalisa kelayakan teknis dan ekonomisnya.
- b. Melakukan realisasi produksi dan pemasaran *silky drink*.
- c. Melakukan evaluasi terhadap realisasi produksi dan pemasaran *silky drink*.