

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan penutup merupakan hidangan penutup yang memiliki rasa manis dan disajikan dalam keadaan dingin atau panas (Komariah, 2008), dapat juga disebut hidangan pencuci mulut atau *the final course* karena disajikan pada akhir suatu *set menu*. Fungsi *dessert* dalam suatu *set menu* adalah sebagai hidangan yang menyegarkan karena mempunyai aroma dan rasa yang mampu menghilangkan rasa amis pada *main course*. Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil dasar dari beberapa hidangan seperti *cake*, *pie*, dan es krim yang dipadukan dengan saus, buah, sirup, atau krim sehingga menciptakan hidangan *dessert* yang lezat dan menarik. Salah satu jenis *dessert* yang digemari oleh masyarakat adalah *pie*.

Pie adalah jenis *pastry* yang populer di Amerika dan telah menyebar ke seluruh penjuru Eropa. Awalnya, *pie* termasuk hidangan utama yang berisi daging, baik daging sapi atau pun kambing. Perkembangan dunia kuliner dan resep roti, *pie* mulai dikenal sebagai hidangan populer dan *filling*-nya pun menjadi lebih beragam, misalnya buah, *custard*, dan susu (Bogasari, 2014). Menurut Freeman (2011) seorang *marketing expert* sekaligus konsultan di bidang *Hospitality and Restaurant* di seluruh dunia, *pie* dapat menjadi salah satu tren kuliner di tahun-tahun mendatang. Salah satu varian *pie* yang mampu mengambil hati masyarakat bahkan mampu menjadi salah satu *trademark* oleh-oleh khas Bali adalah *pie* susu.

Pie susu adalah salah satu *dessert* yang memadukan susu dan telur sebagai *filling*-nya (Aliza, 2011) sehingga memiliki rasa yang manis dan

gurih. Bahan dan cara pembuatan *pie* susu tergolong sederhana sehingga sangat mudah didapatkan. Produk ini juga dapat menjadi *snack* teman minum teh yang dapat dikonsumsi kapan saja dan harganya juga sangat terjangkau oleh segala lapisan masyarakat.

Varian rasa vanila dan coklat dipilih sebagai *filling pie* susu sebagai tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) dan akan dipasarkan di area Surabaya di sekolah dasar dan toko kelontong. Dasar dari pemilihan tempat memasarkan produk ini adalah, *pie* susu merupakan makanan yang digemari dari segala lapisan masyarakat sehingga diharapkan dapat memenuhi permintaan pasar.

Berdasarkan dari hasil survei pasar, *pie* susu umumnya dijual dari harga Rp. 2.000,00 hingga Rp. 3.000,00. Unit produksi usaha *pie* susu yang dilakukan dirancang dengan kapasitas 1000 buah *pie* per hari dengan harga Rp. 2000,00 dengan dasar *pie* susu yang diproduksi diharapkan dapat dijangkau oleh masyarakat. Usaha *pie* susu ini berprospek tinggi untuk dipasarkan secara luas, terbukti dari pengalaman menjual *pie* susu baik di sekolah, toko kelontong, dan secara *online* mampu menjual *pie* susu dengan kapasitas 100 buah *pie* per hari. Adanya permintaan pasar yang cukup tinggi terhadap *pie* susu, maka dipandang perlu untuk merancang pendirian industri rumah tangga yang bertempat di Baruk Utara IX/NB 260, Surabaya.

1.2. Tujuan

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