

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dessert atau makanan penutup adalah jenis makanan yang disajikan setelah menu utama disajikan. *Dessert* berasal dari bahasa Perancis kuno yaitu *deservir* yang artinya “untuk membersihkan meja”. *Dessert* berasal dari benua Eropa dan pada awalnya bukan merupakan jenis makanan yang banyak ditemui di Negara Asia salah satunya Indonesia. Jenis *dessert* secara garis besar digolongkan menjadi dua yaitu *Cold Dessert* dan *Hot Dessert*. Perbedaan keduanya terletak pada cara penyajian yaitu panas dan dingin.

Fruit pie (pie buah) merupakan hidangan *Cold Dessert* yang cukup berkembang saat ini. Menurut Hardiyanto (2013), pie merupakan hidangan pencuci mulut yang mulai populer di kalangan masyarakat Indonesia karena teksturnya yang renyah dan lembut serta bentuknya yang beraneka ragam. Proses pembuatan *pie* buah memiliki beberapa kendala yaitu kulit *pie* yang rapuh serta penggunaan buah segar yang membuat umur simpan menjadi singkat yaitu satu sampai dua hari. Hal ini mengakibatkan *waste* pada proses produksi *pie* buah mengingkat karena kulit pie yang retak tidak dapat disajikan pada konsumen. Warna dan tekstur buah yang cepat berubah karena terpapar udara juga menjadi hambatan dalam memproduksi *pie* buah.

Salah satu cara untuk meminimalkan *waste* dan menghambat perubahan warna menjadi lebih gelap serta tekstur buah adalah dengan memodifikasi kemasan dari *pie* buah yaitu dengan menggunakan *jar* kaca. Penggunaan *jar* dapat menghambat *waste* dari kulit *pie* karena adonan *pie* dioven dengan menggunakan loyang lalu dihaluskan sehingga didapat *crumb* yang nantinya akan diisikan ke dalam *jar*. Hal ini membuat tidak ada

yang terbuang (*waste*) dalam pembuatan kulit *pie*. Selain itu penggunaan *jar* dapat menghindarkan buah dari kontak udara sehingga warna dan tekstur buah tidak cepat berubah. Keuntungan lain dari penggunaan *jar* sebagai kemasan *pie* buah adalah dalam hal distribusi karena dapat meminimalisir terjadinya kerusakan fisik pada produk selama distribusi berlangsung.

Pengemasan makanan dalam *jar* kaca mulai berkembang pada tahun 2013 dan masih terus diminati konsumen dengan makin banyaknya variasi makanan yang dapat dikemas menggunakan *jar* (Kinsley, 2013). Pegemasan dengan menggunakan *jar* kaca dapat memperpanjang umur simpan *pie* buah karena kondisinya yang tertutup. *Jar* kaca yang digunakan disterilkan terlebih dahulu sehingga mengurangi jumlah mikroba kontaminan dalam produk. Penampilan *pie* juga lebih baik karena pencoklatan pada buah dapat dihambat dengan minimumnya jumlah oksigen dalam *jar* kaca. Selain itu nilai jual dari produk *pie* buah sendiri meningkat karena dengan penggunaan *jar* kaca produk *pie* buah akan terlihat lebih cantik serta menarik.

Produk *pie in jar* yang diproduksi bernama “*HOPE in JAR*”. Kemasan *jar* yang digunakan memiliki tinggi 7,5 cm, diameter atas 4 cm dan diameter bawah 5,5 cm serta berat total netto 200 ± 10 gram. Produk serupa telah banyak diproduksi di pasaran dengan *jar* yang lebih besar dan dengan menggunakan *whipping cream* sebagai salah satu komponen di dalamnya. *HOPE in JAR* menggunakan kemasan yang lebih kecil agar *pie in jar* dapat dihabiskan dengan satu kali konsumsi.

Harga jual dari produk *pie in jar* “*HOPE in JAR*” adalah Rp 25.000,- per *jar* dengan berat netto 200 ± 10 gram. Pemilihan harga ini didasari oleh mulai berkembangnya berbagai macam *dessert* dengan kemasan *jar* kaca dijual di pasaran dengan harga antara Rp 20.000,- hingga Rp 45.000,- /*jar* dengan ukuran *jar* yang relatif sama. Harga ini dirasa cukup tinggi sehingga

konsumen yang memungkinkan untuk membeli produk ini adalah konsumen dengan tingkat ekonomi menengah ke atas. Persentase penduduk dengan tingkat ekonomi menengah keatas di enam kota besar Indonesia (Jakarta, Yogyakarta, Bandung, Surabaya, Medan dan Makasar) memiliki kisaran jumlah yang sama yaitu 53,9% (Setiawan, 2012). Hal ini yang mendasari produsen dalam mengembangkan produk "*HOPE in JAR*" di kota Surabaya.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha "*HOPE in JAR*".
2. Melakukan realisasi dari perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha "*HOPE in JAR*".