

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dessert atau makanan penutup adalah hidangan yang pada umumnya disantap setelah menu utama. Menurut Komariah (2008), *dessert* umumnya memiliki rasa manis dan disajikan dalam keadaan dingin atau panas. Fungsi *dessert* dalam hidangan adalah sebagai penyegar setelah menyantap hidangan utama, yang terkadang memiliki aroma atau rasa amis.

Seiring dengan perkembangan zaman *dessert* tidak hanya disantap setelah menu utama, melainkan juga dinikmati sendiri di luar susunan menu. *Dessert* akhir-akhir ini mulai dijadikan teman minum teh, *snack*, hantaran atau *souvenir*, dan lain sebagainya. Jenis makanan ini sangat digemari dan telah menjadi gaya hidup masyarakat dari anak kecil hingga dewasa yang tinggal di kota metropolitan seperti Surabaya. Hidangan *dessert* pun saat ini semakin bervariasi. Hidangan *dessert* dasar seperti *cake*, *pie*, es krim, dan lain-lain dipadukan dengan krim, saus, buah, atau sirup sehingga menciptakan *dessert* yang lezat dan menarik. Salah satu jenis *dessert* yang digemari masyarakat adalah *tiramisu*.

Tiramisu merupakan *dessert* asal Italia yang berarti “*pick me up*”, atau ambil saya. Istilah ini digunakan karena *tiramisu* merupakan *dessert* yang paling sering dipilih untuk disajikan kepada tamu. *Dessert* ini memiliki karakteristik yang lembut dan rasa yang lezat sehingga *dessert* ini menjadi terkenal dan banyak digemari (Ismayani, 2014).

Tiramisu adalah *dessert* dengan rasa kopi dan coklat yang dominan. *Tiramisu* terbuat dari susunan *ladyfingers* yang dicelup ke dalam kopi, *whipping cream*, *mascarpone cheese*, gula, dan lain sebagainya. Pembuatan produk ini tergolong sederhana dan memiliki kemungkinan kegagalan yang

relatif rendah. *Tiramisu* ini juga masih jarang diproduksi di Surabaya. Alasan tersebut mendasari dipilihnya produk *tiramisu* untuk dipasarkan sebagai tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP).

Produk *tiramisu* diberi label “Tira Miss U” yang diambil dari kata *tiramisu* sendiri. Logo produk menonjolkan sebuah karakter perempuan bernama Tira. Karakter Tira ini dibuat sesuai dengan karakteristik *dessert tiramisu* yang enak dan menggoda. Pemilihan nama dan karakter tersebut membuat produk *tiramisu* menjadi mudah dikenal dan diingat. Karakter yang lucu ini juga akan menarik perhatian konsumen dari kalangan anak-anak hingga dewasa.

“Tira Miss U” diproduksi tanpa menggunakan bahan pengawet sehingga memerlukan kemasan dan suhu penyimpanan yang tepat. Masa simpan produk “Tira Miss U” adalah satu minggu bila disimpan pada suhu lemari es ($5-7^{\circ}\text{C}$). Kemasan berupa *jar* kaca merupakan jenis pengemas yang tepat karena *jar* kaca bersifat *inert* (tidak bereaksi), kuat, dan sangat baik sebagai *barrier* terhadap benda padat, cair, maupun gas. Sifat *jar* kaca yang transparan juga menguntungkan dari segi promosi karena konsumen dapat melihat produk secara langsung. Produk yang dikemas menggunakan *jar* kaca dapat memberikan kesan *high class* dan sedang banyak diminati masyarakat. Kemasan ini juga bersifat ramah lingkungan karena dapat digunakan kembali (*reuse*).

Produk “Tira Miss U” dipasarkan di area Surabaya secara *word of mouth* dan secara *online* melalui media sosial seperti Instagram, Line, dan Blackberry Messenger. Berdasarkan hasil dari *survey* pasar, produk *cake in jar* umumnya dijual dari harga Rp 25.000,00 hingga Rp 35.000,00. Produk kami membidik sasaran menengah ke atas dengan harga jual Rp 30.000,00 per *jar*. Segmen pasar yang kami tuju adalah kalangan remaja hingga dewasa dengan usia 15-30. Pada usia tersebut, manusia sangat suka makan

dan membutuhkan banyak sekali energi karena aktifitas yang tinggi. Hal ini yang mendasari pemilihan segmen pasar remaja hingga dewasa.

Usaha yang didirikan oleh 3 orang pemilik ini termasuk usaha mikro yaitu usaha kecil dengan modal kurang dari Rp 50.000.000,- per tahun dan jumlah pendapatan maksimal Rp 300.000.000,- per tahun. Unit produksi usaha *tiramisu* yang dilakukan dirancang dengan kapasitas 145 kg *mascarpone cheese* per tahun. Kapasitas tersebut dipilih untuk memaksimalkan tenaga kerja serta mesin dan peralatan yang digunakan. Produksi dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Rungkut Mapan Tengah III/DB-15, Surabaya dengan model tata letak *process layout*.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *tiramisu* dengan kapasitas 145 kg *mascarpone cheese* per tahun.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *tiramisu*.