

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Hidangan penutup atau *dessert* pada saat ini banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Hidangan ini merupakan makanan ringan yang pada umumnya manis dan disajikan pada saat kegiatan makan berakhir. Hidangan penutup atau *dessert* terdiri atas dua macam, yaitu *hot dessert* dan *cold dessert*. *Hot dessert* merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan panas, seperti *pancake* atau *crepes*, *pie*, dan *hot pudding*. Sedangkan *cold dessert* merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan dingin, seperti *shorbet*, *pudding*, *cake*, *mousses*, *custard*, dan *ice cream*. Salah satu produk *dessert* yang banyak dikenal adalah *pudding*.

*Pudding* merupakan hidangan penutup atau *dessert* yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang manis, teksturnya lembut, dan proses pembuatannya yang relatif mudah dan cepat. Bahan baku dalam pembuatan puding pada umumnya adalah susu, maizena, tepung tapioka, dan telur. *Pudding* dihidangkan setelah mengalami proses pendinginan lebih dahulu (Nurani, 2010). Salah satu produk inovasi *pudding* yang mulai berkembang saat ini adalah *silky pudding*.

*Silky pudding* merupakan jenis *pudding* yang memiliki tekstur lebih lembut bila dibandingkan dengan jenis *pudding* lainnya. Bahan baku dalam pembuatan *silky pudding* terdiri atas susu UHT *full cream*, gula pasir, dan karagenan. Cara penyajian *silky pudding* sama halnya dengan jenis *pudding* lain yang harus mengalami proses pendinginan lebih dahulu untuk menghasilkan tekstur *pudding* yang stabil dan kokoh saat akan dikonsumsi. Kelembutan tekstur yang dimiliki *silky pudding* menjadikan produk ini

banyak diminati oleh konsumen dari berbagai usia, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa.

Seiring perkembangan waktu, telah banyak produsen yang memproduksi *silky pudding* di beberapa kota besar di Indonesia, seperti Jakarta, Bandung, Surabaya, dan lain sebagainya. Cara pemasaran yang banyak dilakukan oleh para produsen adalah melalui media sosial yang akan berproduksi sesuai dengan pesanan. Selain itu, ada pula beberapa produsen yang membuka *stand* di dalam suatu mall. Pemasaran produk melalui media sosial memiliki kendala, yaitu tidak dapat memenuhi permintaan konsumen di luar kota. Hal ini dapat terjadi karena adanya resiko kerusakan produk selama pengiriman yang belum dapat teratasi meskipun produk telah dikemas sedemikian rupa, yang menyebabkan produsen hanya dapat menjual produknya pada wilayah tertentu saja.

*Silky pudding* di Surabaya sudah banyak diminati konsumen karena terdapat berbagai varian rasa yang ditawarkan serta penggunaan kemasan yang menarik, yaitu seperti menggunakan *jar* atau botol susu ASI. Jumlah konsumen *silky pudding* semakin meningkat, namun jumlah produsen di Surabaya masih terbatas. Hal ini menunjukkan adanya peluang untuk memproduksi dan memasarkan *silky pudding*. Produk *silky pudding* dipandang masih dapat berkembang baik dari segi rasa, penampilan, dan kapasitas produksi, sehingga peluang produk agar dapat diterima oleh masyarakat masih cukup besar.

*Silky pudding* yang kami produksi memiliki nama “SLURPHIE” yang menunjukkan bahwa *silky pudding* tersebut dapat dikonsumsi dengan cara disedot “slurph” karena memiliki tekstur yang lembut. Produk ini juga memiliki *tagline* “the addiction begins here” yang berarti bahwa konsumen yang telah mencicipi *silky pudding* “SLURPHIE” diharapkan akan merasa ketagihan akibat kelembutan dan rasa yang ditimbulkan dari produk. Ciri

khas “SLURPHIE” terletak pada pemberian *topping* berupa saos buah sesuai rasa *silky pudding*, seperti saos dari buah *strawberry* untuk rasa *strawberry*, saos dari buah mangga untuk rasa mangga, serta remahan oreo untuk rasa coklat. Penyajian produk yang ditampilkan oleh “SLURPHIE” dalam satu kemasan *jar* terdiri atas tiga lapisan, yaitu lapisan *pudding* rasa vanila, lapisan *pudding* varian rasa pilihan (*strawberry*, coklat, atau mangga), serta lapisan *topping*. Inovasi penyajian produk ini dilakukan untuk membuat produk *silky pudding* tampil menarik di mata konsumen.

*Silky pudding* “SLURPHIE” diproduksi dengan kapasitas 42 botol per hari. Produksi dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Raya Nginden 32, Surabaya dengan model tata letak *process layout*. Pemasaran dilakukan melalui media sosial dengan menunjukkan foto produk yang diproduksi serta penawaran secara langsung kepada orang-orang sekitar. *Silky pudding* akan dipasarkan di kota Surabaya, Sidoarjo, dan sekitarnya dengan sasaran konsumen dari kalangan menengah ke atas dan untuk semua usia.

## **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*.