

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dessert atau hidangan penutup adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* umumnya memiliki rasa manis dan menyegarkan, namun terkadang juga ada yang memiliki rasa asin maupun kombinasi kedua rasa tersebut. Dewasa ini, *dessert* juga sering dikonsumsi sebagai hidangan selingan (*snack*). Perkembangan konsumsi produk *dessert* dapat menjadi sumber inspirasi sebagai peluang usaha yang menjanjikan (Sitorus, 2015). Salah satu produk *dessert* yang digemari oleh hampir seluruh kalangan adalah *silky pudding*. Hal tersebut dapat diketahui berdasarkan *survey* yang telah dilakukan pada 89 responden laki-laki dan perempuan yang berusia 12-42 tahun. Hasil *survey* menunjukkan 79% dari 89 responden pernah mengonsumsi *silky pudding* dan 50% dari 89 responden sering mengonsumsi *silky pudding*.

Silky pudding merupakan inovasi terhadap pengolahan *pudding*. *Silky pudding* memiliki karakteristik yang khas, yaitu tekstur yang lebih lembut dibandingkan produk *pudding* pada umumnya. Tekstur yang lembut terbentuk karena penambahan *gelling agent* dengan konsentrasi yang lebih rendah daripada *pudding* serta karena adanya proses penyaringan setelah pemanasan. *Silky pudding* umumnya dikonsumsi dengan cara disendok, akan tetapi juga dapat dikonsumsi dengan cara disedot.

Bahan baku *silky pudding* secara umum adalah susu sapi, gula pasir, *konjac*, karagenan, dan bubuk *flavor*. Untuk meningkatkan daya tarik konsumen, perlu dilakukan inovasi terhadap produk *silky pudding*. Salah

satu inovasi yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan substitusi 50% susu sapi dengan menggunakan susu jagung manis. Jagung merupakan salah satu hasil pertanian lokal yang produktif dan harganya relatif murah, serta kaya akan nutrisi penting yang baik untuk kesehatan tubuh seperti provitamin A dan mineral (Lalujan dkk., 2017). Hal ini menjadi dasar untuk memasarkan *silky pudding* dengan substitusi susu jagung manis sebagai salah satu usaha yang prospektif karena belum memiliki pesaing.

Silky pudding yang diproduksi bernama "Niyu Desserts" yang dapat digunakan sebagai cara membaca kata "*new desserts*" dalam bahasa Inggris yang artinya *dessert* baru. Produk ini merupakan inovasi baru dalam produksi *silky pudding*. Produk akan dikemas dalam *cup* plastik dengan kapasitas 180 mL yang memberi kesan praktis dan dapat mempertahankan kualitas produk dari kerusakan mekanis. Karakteristik produk "Niyu Desserts" adalah terdapat tambahan *macchiato cream* pada lapisan atas dan terdapat aneka varian rasa dari *silky pudding*, yaitu *chocolate*, *green tea*, *bubble gum*, dan *strawberry*. Produksi "Niyu Desserts" akan dilakukan di Jalan Lebak Rejo Utara 2/1, Surabaya dengan kapasitas produksi 500 *cup* (@150 g) per hari.

1.2. Tujuan

1. Menyusun perencanaan *home industry silky pudding* dengan kapasitas produksi 500 *cup* (@150 g) per hari dan menganalisa kelayakan usaha.
2. Melakukan realisasi produksi dan pemasaran *silky pudding*.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi produksi dan pemasaran *silky pudding*.