

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Dessert* merupakan salah satu hidangan yang terkenal di kalangan masyarakat. *Dessert* biasanya disajikan sebagai hidangan penutup sehabis menyantap hidangan utama. Hidangan penutup umumnya identik dengan rasa manis dan disajikan dalam porsi kecil serta ditata semenarik mungkin. Selain sebagai hidangan penutup, hidangan manis juga dapat dimakan untuk camilan atau suguhan kapan saja. Hidangan penutup yang biasanya disajikan dingin sangat banyak ragamnya dan banyak diminati sehingga sering menjadi sajian unggulan di kafe-kafe. Salah satu contoh *dessert* yang disajikan dalam kondisi dingin adalah *panna cotta*.

*Panna cotta* merupakan produk *dessert* yang berasal dari Italia yang dibuat menggunakan krim dan susu yang dimasak bersama bahan lain seperti gelatin dan gula serta disajikan dalam keadaan dingin (Handani dkk., 2016). *Panna cotta* memiliki sifat gel yang lembut namun tetap kokoh dan dapat mempertahankan bentuknya. Sifat *panna cotta* yang dapat meleleh ketika di mulut menjadikan produk ini berbeda dari produk *dessert* lainnya. *Panna cotta* dalam bahasa Italia berarti *cooked cream* dan umumnya dikonsumsi tanpa *topping* atau juga dapat ditambahkan *berry sauce* untuk menambah rasa manis (Pawanchik, 2008). Rasa *panna cotta* umumnya hanya satu varian rasa, contohnya rasa vanilla, rasa cokelat dan rasa stroberi. Salah satu upaya untuk menciptakan inovasi produk pangan yaitu dengan membuat *panna cotta* dengan dua varian rasa yaitu menggunakan cokelat dan kopi dalam pembuatan *panna cotta*. Guruhnya krim susu yang dicampur dengan cokelat dan kopi dapat menciptakan aroma dan rasa yang unik.

Cokelat merupakan salah satu produk olahan kakao yang banyak digemari masyarakat karena mempunyai citarasa yang khas (Ramlah, 2016). Produksi cokelat di Indonesia dihasilkan dari perkebunan besar negara dan swasta yang terdapat di daerah Sumatra Utara dan Jawa Timur (Siregar dkk., 2010). Indonesia termasuk dalam salah satu lima negara penghasil cokelat terbesar di dunia bersama Pantai Gading, Ghana, Nigeria, dan Brasil. Kopi juga merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan di Indonesia yang jumlah produksinya cukup besar setiap tahunnya. Indonesia juga dikenal sebagai produsen dan eksportir kopi terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Produksi kopi di Indonesia pada tahun 2018 sebesar 722,46 ribu ton dengan produksi kopi robusta yang mendominasi, yaitu sebesar 527,80 ribu ton atau 73,06% (Widaningsih, 2019). Cokelat dan kopi umumnya hanya dikonsumsi sebagai makanan ringan, minuman, atau campuran adonan produk *bakery*.

Produk *panna cotta* dengan perpaduan cokelat kopi ini belum pernah ada di pasaran. Hal ini ditunjukkan dari hasil survei yang telah dilakukan melalui penyebaran kuesioner bahwa semua responden belum pernah mendengar tentang produk *panna cotta* cokelat kopi. Hasil dari survei juga menunjukkan bahwa 96% responden menunjukkan minat untuk membeli produk *panna cotta* cokelat kopi. Hasil survei tersebut menggambarkan bagaimana peluang pasar dari produk *panna cotta* cokelat kopi di masyarakat. Berdasarkan hal tersebut maka usaha untuk mendirikan pabrik *panna cotta* cokelat kopi dapat dilakukan karena memiliki prospek ekonomi yang cukup baik.

*Panna cotta* yang akan diproduksi memiliki merek “COTTAFFEE” yang berasal dari kata “*Chocolate Panna Cotta Coffee*”. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan COTTAFFEE adalah susu UHT *full cream* yang dibeli dari perusahaan di Sidoarjo, *heavy cream* yang dibeli dari

perusahaan di Jakarta, bubuk cokelat yang dibeli dari perusahaan di Sidoarjo, dan kopi bubuk robusta instan yang dibeli dari perusahaan di Pasuruan. Produk ini dikemas dengan cup plastik dengan berat 120 gram/cup. Pabrik pengolahan COTTAFFEE direncanakan didirikan di Jl. Raya Pilang Km 5 No 7, Desa Pilang, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo dengan kapasitas sebesar 1.080 kg (9000 cup/hari). Target utama pemasaran produk COTTAFFEE adalah untuk masyarakat menengah ke atas.

Perencanaan pengolahan COTTAFFEE mempertimbangkan aspek teknis, manajemen, maupun ekonomis sehingga proses produksi dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Aspek teknis yang perlu diperhatikan meliputi alat dan bahan baku, lokasi dan tata letak pabrik, tenaga kerja, dan utilitas. Mesin dan peralatan diperoleh baik dari dalam negeri maupun impor dari luar negeri yaitu China. Aspek manajemen meliputi pengaturan organisasi pabrik. Aspek ekonomis diperlukan untuk menganalisa kelayakan suatu perencanaan unit pengolahan pangan yaitu *Rate of Return* (ROR), *Minimum Acceptable Rate of Return* (MARR), *Pay Out Time* (POT) dan *Break Even Point* (BEP).

## **1.2. Tujuan**

Merencanakan pendirian pabrik *panna cotta* cokelat kopi “COTTAFFEE” dengan kapasitas 1.080 kg (9000 cup/hari).