

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan penutup (*dessert*) merupakan hidangan yang pada umumnya disajikan setelah menu utama. Menurut Hamidah (2016), *dessert* umumnya memiliki rasa manis dan dibagi menjadi dua kelompok yaitu *hot dessert* dan *cold dessert*. Hidangan penutup panas disajikan dalam temperatur panas atau hangat, seperti *banana flambee*, *apple pie*, *souffle*, dan *cake*. Hidangan penutup dingin disajikan secara dingin termasuk alat hidangnya harus dalam suhu dingin, seperti *ice cream*, *pudding*, buah-buahan, *fruits cake*, *parfaits*, dan *mousses*.

Salah satu hidangan penutup yang digemari anak-anak hingga orang dewasa adalah *pudding*. Hal tersebut dapat dibuktikan melalui hasil *survey* yang telah dilakukan pada 68 orang responden yang berusia 17-30 tahun. Hasil *survey* menunjukkan 82,4% pernah mengonsumsi produk *pudding*, 90,3% menyukai produk *pudding*, 89,7% tertarik dengan produk *pudding*, dan 86,8% ingin membeli produk *pudding*. Produk *pudding* digemari oleh masyarakat Indonesia, dengan tingkat konsumsi mencapai 70 g/orang/hari yang nilainya lebih besar daripada roti (50 g/orang/hari) (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2018). Dasar pemilihan produk *pudding* karena pada saat ini banyak masyarakat yang menyukai cemilan pada waktu senggang terutama wanita, mudah diperoleh dan dikonsumsi, serta proses pengolahan dan perolehan bahan baku yang mudah dijangkau. Bahan baku yang digunakan dari *pudding* yaitu susu UHT, gula pasir, dan agar-agar. Cara penyajian *pudding* harus mengalami proses pendinginan (5-7°C) lebih dahulu untuk menghasilkan tekstur *pudding* yang stabil dan kokoh saat akan dikonsumsi. *Pudding* memiliki

karakteristik tekstur yang lembut, kenyal, hancur saat dikunyah, aroma dan cita rasa yang khas. Penyimpanan pudding dapat dilakukan pada suhu dingin (suhu *refrigerator*) atau sekitar 5-7°C. *Pudding* memiliki komposisi sekitar kurang lebih 95% air.

Pudding yang diproduksi memiliki nama “Nutri Pudding” yang memiliki arti bahwa tekstur dari *pudding* ini lembut. Karakteristik produk “Nutri Pudding” terdiri dari tiga lapisan yaitu *chocolate pudding* pada bagian bawah, pada bagian tengah terdapat *vanilla pudding*, dan *plain pudding* dengan *topping* regal. Gaya hidup konsumen yang semakin serba praktis, menyebabkan munculnya sistem pengemasan yang memudahkan untuk membawa pudding keluar dari toko. Kemasan yang digunakan produk *pudding* ini berupa *cup* plastik dengan dimensi tinggi 4,5 cm, diameter terbesarnya 9.8 cm, dan volume *pudding* sebanyak 155 mL. Sebuah kemasan dan tampilan pudding yang menarik bisa menjadi nilai jual lebih karena bisa menjadikannya sebagai hantaran atau oleh-oleh. Pemilihan kemasan berukuran kecil cukup untuk satu kali makan dan memiliki harga yang relatif murah.

Produk akan dijual dengan Rp 17.000,00 per *cup*. Pemilihan harga berdasarkan hasil *survey* yang telah dilakukan pada 68 responden yang berusia 17-30 tahun. Hasil *survey* menunjukkan 75% responden dapat menerima harga *pudding* pada kisaran Rp 15.000-18.000 dan harga penjualan Rp 17.000,00 telah sesuai dengan tingkat penerimaan konsumen. Dasar pemilihan harga jual dilihat dari kondisi sosial ekonomi saat ini, daya beli konsumen, dan jumlah dan harga jual dari pesaing. *Pudding* “Nutri Pudding” diproduksi dengan kapasitas 100 *cup* per hari dikarenakan keterbatasan alat, tempat, pekerja. Penjualan akan dibatasi pada kota Surabaya untuk menjaga kualitas

produk. Pemasaran akan dilakukan melalui media sosial seperti *Line*, *Whatsapp*, dan *Instagram*. Segmen pasar yang dituju adalah kalangan menengah ke atas dan segala usia. Produksi *pudding* dilakukan di rumah yang terletak di Jalan Telasih No. 12, Ketabang, Surabaya.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *pudding*.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *pudding*.