

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cokelat banyak digemari oleh masyarakat. Salah satu produk cokelat yang digemari adalah minuman cokelat. Selain memiliki rasa yang familiar, cokelat dalam bentuk minuman lebih mudah dikonsumsi. Minuman cokelat dibuat dari bubuk cokelat, gula, susu, serta bahan tambahan lain seperti perisa/*flavour* dan bahan penstabil. Minuman cokelat biasanya memiliki rasa manis dari gula dan sedikit pahit dari kakao bubuk. *Flavoring agent* dapat ditambahkan dalam pembuatan minuman cokelat untuk meningkatkan cita rasa, namun minuman cokelat yang beredar saat ini hanya tersedia rasa original saja. Oleh karena itu, dibuat minuman cokelat “Chocollis” yang menggunakan perisa tiramisu.

Minuman cokelat digemari oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak, remaja maupun orang dewasa. Hal tersebut dapat diketahui dari survei yang telah dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada 100 responden berusia 12 sampai 40 tahun. Survei dilakukan kepada mahasiswa dan masyarakat di dalam dan di sekitar Universitas Katolik Widya Mandala Kampus Dinoyo. Hasil survei menyatakan bahwa 80% dari responden pernah mengonsumsi minuman cokelat, 100% dari 80 responden yang pernah mengonsumsi minuman cokelat tersebut menyukai minuman cokelat dan 50% dari 80 responden yang menyukai minuman cokelat tersebut sering mengonsumsi produk minuman cokelat dengan frekuensi lebih dari dua kali selama sebulan.

Minuman cokelat yang diproduksi memiliki *brand* “Chocollis” yang merupakan bahasa Korea yang berarti cokelat. Nama “Chocollis” dipilih

karena sederhana dan mudah diingat, selain itu nama ini berasal dari bahasa Korea yang akhir-akhir ini digemari oleh berbagai kalangan. Minuman coklat “Chocollis” mempunyai varian rasa tunggal yaitu tiramisu. Tiramisu dipilih karena berdasarkan kuesioner yang diedarkan kepada 100 responden laki-laki dan perempuan, 84% responden (dapat dilihat pada Appendix H) menyukai tiramisu karena aroma dan rasanya yang cocok dengan coklat. Kemasan yang digunakan adalah kemasan botol dari bahan plastik PET (*Polietilena Tereftalat*) berbentuk silinder dengan netto 220 mL per botol agar praktis dan tidak mudah pecah.

Bahan utama dari minuman coklat “Chocollis” adalah susu bubuk *full cream* dan bubuk kakao. Susu bubuk *full cream* dipilih karena penyimpanan yang mudah dan kualitasnya lebih terjaga. Susu bubuk *full cream* sangat mudah didapatkan di pasaran sehingga sangat kecil kemungkinan untuk mengalami kelangkaan bahan baku. Asal bahan baku susu bubuk diperoleh dari *supplier* toko bahan kue “Delapan” di kota Surabaya. Susu bubuk *full cream* yang masih di dalam kemasannya disimpan di ruangan yang kering untuk mencegah kerusakan.

Bubuk kakao diperoleh dari *supplier* toko bahan kue “Delapan” di kota Surabaya. Bubuk kakao ini dikemas dalam *paper sack* dengan lapisan plastik di dalamnya berukuran 5 kg. Penyimpanan bubuk kakao diletakkan di dalam ruangan tertutup yang kering. Apabila bubuk kakao akan digunakan, bubuk kakao akan dipindahkan ke kontainer plastik kedap udara dengan *silica gel* dan diambil menggunakan centong plastik ke wadah pencampuran. Minuman coklat “Chocollis” menggunakan bahan penstabil yaitu gum arab dan krimer nabati yang didapatkan dari *supplier* di kota Surabaya. Penambahan gum arab dan krimer nabati ini bertujuan untuk menjaga kestabilan campuran antara susu dan bubuk kakao. Produk

“Chocollis” yang sudah dikemas akan disimpan dalam kulkas dengan suhu 5-10°C dan dapat bertahan hingga dua bulan.

Pemasaran dilakukan melalui media sosial dan penawaran secara langsung. Segmen pasar yang akan dituju adalah konsumen mulai dari remaja sampai orang dewasa dengan kalangan menengah ke atas.

Minuman coklat “Chocollis” diproduksi dengan kapasitas bahan baku 22 L/hari (100 botol minuman coklat) yang berasal dari campuran susu bubuk *full cream*, air serta bubuk kakao. Harga jual minuman coklat “Chocollis” adalah Rp 20.000,00 per botol. Pemilihan harga dilakukan berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan pada 100 responden laki-laki dan perempuan berusia 12-40 tahun. Hasil survei menunjukkan sebesar 70% responden dapat menerima harga minuman coklat pada kisaran harga Rp 20.000,00-25.000,00, 22% memilih Rp 10.000,00-20.000,00, dan sebesar 8% sisanya memilih kisaran Rp 25.000,00-30.000,00. Produksi dilakukan di dapur yang berlokasi di Jalan Majapahit No. 3, Surabaya dengan model tata letak mesin dan peralatan selular sehingga segala jenis peralatan dengan jenis yang sama diletakkan di dalam satu lokasi. Jumlah tenaga kerja yang digunakan sebanyak dua orang karyawan yang bekerja sebanyak dua *batch* produksi per hari dengan total jam kerja delapan jam.

1.2. Tujuan

Menyusun perencanaan pendirian usaha pengolahan minuman coklat dengan kapasitas 22 L (100 botol) per hari dan menganalisa kelayakan teknis dan ekonomisnya.