

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hidangan penutup saat ini banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Hidangan ini dapat berupa makanan atau minuman 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*, *pie*, *creepes*, dan *hot pudding*. *Cold dessert* merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan dingin, seperti *shorbet*, *pudding*, *mousses*, *custard*, *cake*, 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 *pudding* pada umumnya adalah susu, karagenan, dan telur. *Pudding* memiliki beberapa jenis seperti *hot pudding*, *cake pudding*, dan *silky pudding*. *Silky pudding* merupakan salah satu jenis *pudding* yang memiliki tekstur lembut dan tidak keras. Cara konsumsi *silky pudding* yang monoton yaitu dengan menggunakan sendok serta tidak praktis jika ingin dikonsumsi saat bepergian, mendorong produsen *silky pudding* mengembangkan inovasi baru agar *pudding* dapat lebih mudah dikonsumsi. Salah satu bentuk inovasi *silky pudding* yang sedang terkenal saat ini adalah *silky pudding* yang disajikan bersama cairan dalam satu wadah yang cara pengkonsumsinya dengan cara diminum.

Produk ini merupakan *dessert* yang cukup unik karena adanya perpaduan antara *pudding* di lapisan bawah dan cairan di lapisan atas yang terpisah dan cara mengkonsumsinya dengan cara dikocok terlebih dahulu

kemudian setelah *pudding* dan cairan bercampur, *dessert* tersebut dapat diminum. Bahan baku dalam pembuatannya terdiri atas susu, gula pasir, *flavor*, dan karagenan. Kelembutan tekstur *pudding* dan cara penyajian unik yang dimilikinya menjadikan produk ini banyak diminati oleh konsumen dari berbagai usia. Produk ini dinamakan “Bitter Sweet”.

Produk ini memiliki rasa yang sedikit pahit pada cairannya dan manis pada *silky pudding*. Coklat dipilih sebagai minuman ini karena belum banyak orang yang menjual minuman coklat yang dipadukan dengan *silky pudding*. Produk ini memiliki keunggulan dengan adanya rasa pahit dalam minuman. Rasa pahit ini berasal dari coklat, yang menunjukkan bahwa kandungan coklat dalam minuman kami tinggi. Bahan baku “Bitter Sweet” adalah susu, bubuk coklat, gula, air, dan karagenan. Kapasitas dari produksi ini sebesar 1000 botol per hari. Kami telah melakukan *survey* pasar tentang produk kami “Bitter Sweet” dengan menyebarkan kuisioner kepada 310 konsumen. Hasil *survey* pasar terlampir pada Appendix A. Berdasarkan hasil *survey* pasar, sebanyak 80,06% konsumen tertarik untuk mencoba minuman “Bitter Sweet” dan sebanyak 74,70% konsumen tertarik untuk membelinya. *Survey* penerimaan konsumen telah dilakukan dengan menjual 100 botol. Penjualan dilakukan dengan cara *pre-order* dan konsumen yang membeli dari berbagai kalangan, yaitu anak muda dan orang tua. Hasil dari *survey*, 100 botol yang disediakan laku terjual dan konsumen dapat menerimanya.

1.2. Tujuan

Menyusun perencanaan usaha produksi “Bitter Sweet” dengan kapasitas 1000 botol @250 mL per hari dan evaluasi kelayakannya.