

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan penutup yang dalam bahasa Inggris disebut *dessert* merupakan suatu hidangan yang dikonsumsi setelah menu utama yang dikenal dengan hidangan pencuci mulut. Salah satu hidangan penutup yang banyak digemari adalah puding. Puding merupakan suatu hidangan penutup yang berbentuk *sol* dengan tekstur lembut dimulut. Puding biasanya terbuat dari campuran susu, gula, dan hidrokoloid untuk membentuk struktur *sol* yang kokoh. Puding dapat bervariasi dalam segi rasa maupun bentuk. Pada segi rasa, puding biasanya terdapat dalam rasa cokelat, vanilla, dan stroberi. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, puding dapat memiliki rasa yang lebih bervariasi seperti *matcha*, *cookies and cream*, hingga *red velvet*. Puding merupakan suatu produk yang dapat diaplikasikan sesuai dengan kreasi dan kreativitas pembuat. Oleh karena itu, puding memiliki peluang usaha yang cukup tinggi. Hal ini didukung oleh *survey* yang telah dilakukan terhadap 103 responden laki-laki dan perempuan dengan rentang usia 17 hingga di atas 40 tahun. Hasil *survey* menyatakan bahwa 98,1% responden tertarik dengan produk puding. Tingginya minat masyarakat terhadap produk puding dapat membuka peluang bagi pengusaha untuk membuka suatu usaha.

Bahan baku umum yang digunakan pada pembuatan puding adalah susu, air, dan agar *powder*, namun, dalam proses pembuatannya dapat ditambahkan beberapa bahan lain untuk mendapatkan berbagai macam variasi dan rasa. Puding umumnya disajikan pada suhu dingin untuk mendapatkan kenikmatan dan kelembutan dari tekstur puding.

“Fraise au Chocolat” berasal dari Bahasa Prancis yang berarti *strawberry* dan *chocolate* sehingga nama tersebut digunakan sebagai *brand*

yang sesuai dengan produk yang diproduksi. Puding “Fraise au Chocolat” merupakan puding dengan 2 lapis yaitu lapis coklat dan stroberi yang dipadukan dengan parutan *jelly* dan saus stroberi sebagai *topping*. Rasa manis dari puding diimbangi dengan rasa pahit coklat dari *cocoa powder* dan disegarkan dengan rasa asam dari buah stroberi, membuat produk “Fraise au Chocolat” menjadi unik. Bahan baku pembuat puding “Fraise au Chocolat” adalah susu *Ultra High Temperature* (UHT), susu kental manis, gula, agar *powder*, buah stroberi segar, bubuk coklat, dan air. Pemilihan komposisi puding “Fraise au Chocolat” tidak hanya sebatas cita rasa khas puding tetapi tetap dengan memperhatikan nilai gizi. Penggunaan buah stroberi pada saus stroberi tidak hanya sebagai pelengkap, melainkan juga menambahkan nilai gizi untuk produk, karena buah stroberi mengandung fosfor, kalsium, zat besi, zat bromida, asam salisilat, serta vitamin, terutama vitamin B, C, E, dan K (Surtiningsih, 2005). Puding “Fraise au Chocolat” dikemas dalam kemasan *cup* plastik bertutup berukuran 150mL, dengan tujuan untuk melindungi produk dari kontaminasi dan cemaran.

Kapasitas produksi “Fraise au Chocolat” adalah sebanyak 200 *cup* (@150 ml) dalam satu hari. Pemasaran produk dilakukan melalui media sosial seperti *Line*, *Instagram*, *Tiktok*, dan *Whatsapp*. Salah satu pertimbangan pemilihan metode pemasaran *online* adalah pada zaman modern seperti saat ini, masyarakat lebih memanfaatkan penggunaan media sosial sebagai komunikasi publik dibandingkan dengan pemasaran secara *offline* atau *door to door*, karena dapat meminimalkan biaya pemasaran serta terkendalanya adanya pandemi Covid-19, masyarakat lebih nyaman apabila berinteraksi secara *online*. Berdasarkan hasil survey, peminat tertinggi yang ingin membeli dan mengonsumsi puding adalah kalangan remaja pada usia 17-22 tahun. Target konsumen produk “Fraise au Chocolat” adalah semua kalangan masyarakat baik laki-laki maupun perempuan, terutama remaja

dengan usia 17-22 tahun. Produksi produk “Fraise au Chocolat” dilakukan pada skala rumah tangga dengan menyewa rumah di Jalan Bratang Gede VI G No.33, Surabaya, Jawa Timur. Jumlah karyawan yang dipekerjakan sebanyak 2 karyawan dan 1 orang direktur, dengan waktu operasional selama 8 jam dengan lima hari kerja dalam satu minggu.

1.2. Tujuan

Menyusun perencanaan dan mengevaluasi kelayakan UMKM puding “Fraise au Chocolat” dengan kapasitas produksi 200 *cup* (@150mL) per hari yang akan dilakukan di tempat produksi yang terletak di Jalan Bratang Gede VI G No.33, Surabaya, Jawa Timur.