

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bisnis makanan dan minuman di Indonesia pada saat ini sedang mengalami perkembangan yang cukup pesat (GAPMII, 2012). Hal tersebut ditandai dengan tingginya angka penjualan seluruh produk makanan dan minuman, baik primer maupun olahan, yang mencapai angka 650 triliun rupiah pada tahun 2011 dan terus meningkat hingga tahun 2015. Salah satu jenis industri makanan dan minuman yang sedang berkembang pesat adalah industri *pastry and bakery*, restoran, dan *café* (Poh dan Hendrawan, 2013).

Choux pastry di Indonesia lebih dikenal dengan sebutan kue sus. *Choux pastry* berbentuk seperti kol yang merujuk pada produk *choux paste*. *Choux pastry* merupakan kue yang berasal dari negara Perancis yang memiliki bermacam-macam bentuk serta nama yang berbeda-beda, seperti *éclair*, *paris breast*, *cream puff*, dan lain-lain. *Choux paste* didefinisikan sebagai kue yang memiliki tekstur lembut dan berongga pada bagian tengahnya serta ringan, sehingga dapat diisi dengan berbagai *filling*. Karakteristik kue yang dihasilkan dari adonan *choux paste* adalah ringan, bervolume besar, dengan rongga pada bagian dalam, berkulit agak tebal dan lunak.

Éclair merupakan salah satu varian dari *choux pastry* yang dibentuk memanjang dan dicelup ke dalam coklat masak. Adonan *éclair* (*choux paste*) dibuat dari susu, air, margarin, tepung terigu, garam dan telur yang dimasak diatas api hingga terbentuk konsistensi seperti pasta. *Éclair* memiliki rasa yang enak, manis, lembut ketika dimakan dan memiliki penampilan yang menarik sehingga disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan. *Éclair* biasa dikonsumsi sebagai makan selingan, teman minum

teh maupun dijadikan bingkisan. Peningkatan daya beli masyarakat yang ditandai dengan bertambahnya populasi golongan menengah ke atas juga berperan dalam perkembangan produk-produk baru di Indonesia (Badan Pusat Statistik, 2009).

Éclair dengan nama “Sucrelait” berasal dari bahasa perancis yang berarti gula dan susu, karena komposisi *éclair* terdiri gula dan susu. *Éclair* “Sucrelait” merupakan *choux pastry* kering tanpa isian atau *filling* yang kemudian atasnya diberi *topping dark chocolate* yang dilelehkan. Produk *éclair* “Sucrelait” merupakan produk *homemade* yang dijamin kualitas serta kebersihannya, sehingga aman untuk dikonsumsi. *Éclair* “Sucrelait” menggunakan sistem *pre-order* dan produk akan dibuat sehari sebelum sampai di tangan konsumen untuk menjaga kualitas *éclair*.

Produk *éclair* ini dijual dengan harga Rp. 30.000,00/*pack* yang berisi 10 biji. *Eclair* “Sucrelait” diproduksi dengan kapasitas 820 biji per hari atau 82 kemasan per hari. Produksi *éclair* ini dilakukan di kawasan perumahan Surabaya Barat yaitu di Jalan Candi Lontar Wetan 43 F/6. Pemasaran produk *éclair* dilakukan di daerah Surabaya hingga Sidoarjo. Pemasaran dilakukan dengan cara promosi melalui media sosial, penawaran secara langsung, dan dari mulut ke mulut. Segmen pasar yang dituju adalah semua konsumen dari kalangan menengah ke atas.

1.2. Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini bertujuan untuk:

- a. Melakukan perencanaan pendirian usaha *Sucrelait Company* dengan kapasitas produksi sebesar 82 *pack* per hari.
- b. Menganalisis kelayakan pendirian usaha *Sucrelait Company* dari aspek teknis, manajemen, lingkungan, dan ekonomi.