

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Besarnya minat dan permintaan konsumen akan produk *bakery* membuat beberapa produsen terus berinovasi untuk semakin memperbanyak variasi produk *bakery*. Cronut merupakan salah satu hasil inovasi dari produk *bakery* yang dihasilkan dengan mengkombinasikan antara teknik pembuatan donat dan *pastry*. Beberapa bulan terakhir, cronut mulai populer dan digemari oleh semua kalangan. Kandungan karbohidrat (pati) dari cronut yang cukup tinggi dapat dijadikan sebagai menu sarapan di pagi hari yang sangat praktis dan juga menjadi *snack* teman minum teh atau kopi di siang atau sore hari.

Cronut merupakan salah satu produk *bakery* yang menggunakan bahan utama berupa tepung terigu berprotein tinggi. Cronut memiliki cara pembuatan dan bentuk akhir produk yang menyerupai donat pada umumnya. Perbedaan antara cronut dan donat terletak pada bagian *crumb* dari kedua jenis produk tersebut. Donat umumnya memiliki bagian *crumb* yang padat dan sedikit berpori, sedangkan cronut memiliki *crumb* yang berpori lebih besar dan berlapis-lapis seperti halnya pada produk *pastry*. Dalam penyajiannya, cronut biasanya ditaburi dengan gula halus dengan krim dengan berbagai macam rasa sebagai *topping*.

Pendirian pabrik cronut ini didasari oleh adanya peluang usaha dari produk cronut yang belakangan mulai populer dan mengambil minat konsumen di berbagai kalangan. Produk cronut dengan beberapa *brand* yang berbeda sebenarnya telah ada dan beredar di pasaran, namun kebanyakan dari produsen cronut tersebut lebih mengincar pangsa pasar

ekonomi kelas atas sehingga harga yang ditawarkan pun cukup tinggi yaitu berkisar Rp 20.000,00 sampai dengan Rp 30.000,00 untuk tiap produknya.

Produk cronut yang akan diproduksi memiliki *brand* yang bernama “**Croiz**”. “**Croiz**” tersaji dengan taburan gula halus diseluruh permukaannya dan memiliki dua lapisan *topping* yaitu *topping* lapisan bawah dan atas. *Topping* lapisan bawah yang dapat dipilih adalah krim vanilla dan krim coklat, sedangkan pilihan *topping* lapisan atasnya berupa oreo dan coklat butir.

Produk “**Croiz**” yang menawarkan kualitas bersaing dengan *brand* yang sudah ada dan harga terjangkau diharapkan dapat mengambil segmen pasar dari celah yang diciptakan oleh produsen cronut lain yang hanya menargetkan pasarnya pada masyarakat ekonomi kelas atas. Kemasan “**Croiz**” juga lebih memperhatikan desain yang menarik sebagai usaha untuk menambah daya tarik serta kekhasan dari produk cronut itu sendiri.

Pemasaran dilakukan dengan menitipkan produk “**Croiz**” di beberapa *cafe* dan juga membuka sebuah tempat untuk *display* di dekat lokasi produksi, pemesanan, serta pembelian untuk mempermudah proses jual beli produk. Lokasi pabrik direncanakan di Jalan Dinoyo nomor 125A yang terletak di tengah kota sehingga akan mempermudah akses transport suplai bahan baku maupun pemasaran. Bentuk usaha dari perusahaan ini adalah perusahaan swasta perorangan yang masuk dalam golongan *home industry*. Perusahaan ini memiliki struktur organisasi yang beranggotakan dari seorang direktur yang bertindak sebagai pimpinan sekaligus pemilik tempat usaha dan dua orang karyawan.

## **1.2. Tujuan**

Melakukan perencanaan pendirian pabrik pengolahan cronut “**Croiz**” yang berkapasitas bahan baku 25 kg tepung terigu per hari serta melakukan analisa teknis dan ekonomisnya.