

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Salah satu *dessert* yang banyak dijumpai ialah *pannacotta*. *Pannacotta* merupakan produk *dessert* Italia yang dibuat menggunakan *heavy whipping cream*, susu, gelatin, dan gula. *Pannacotta* memiliki karakteristik yang khas, yaitu tekstur yang lebih lembut dibandingkan produk *pudding* pada umumnya. Tekstur yang lembut terbentuk karena penambahan *gelling agent* dengan konsentrasi yang lebih rendah daripada *pudding* serta adanya kandungan lemak yang lebih banyak yang berasal dari bahan baku utama *pannacotta* yaitu susu. Susu merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat penting bagi tubuh karena mengandung nutrisi yang lengkap dan seimbang. Kandungan gizi *pannacotta* mendekati kandungan gizi dari *pudding* yang dapat dilihat pada *Appendix A*. Susu juga dikenal sebagai sumber kalsium yang bermanfaat bagi pertumbuhan tulang, gigi, dan mencegah osteoporosis. Menurut USDA Foreign Agricultural Service (2014), rata-rata konsumsi susu di Indonesia masih tergolong rendah, yaitu 13,4 liter/kapita/tahun. Badan Pusat Statistik (2018) menunjukkan bahwa rendahnya konsumsi susu disebabkan karena masyarakat kurang menyukai rasa susu dan lebih menyukai minuman ringan dan produk olahan sejenis lainnya. Hal ini menunjukkan perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan konsumsi susu, seperti dengan menjadikan susu sebagai bahan dasar dari suatu produk olahan, salah satunya adalah produk *dessert*.

Dasar untuk memasarkan *pannacotta* sebagai salah satu usaha yang prospektif karena belum banyak memiliki pesaing. *Pannacotta* yang

diproduksi bernama "Nacata" nama produk diambil dari gabungan nama pemilik yaitu *Illona, Fransisca, Yovita*. Pembuatan "Nacata" sama seperti pembuatan *pannacotta* pada umumnya, yaitu dengan proses pemanasan susu, *heavy whipping cream*, dan gula hingga mencapai suhu  $70^{\circ}\text{C}$  yang kemudian dicampur dengan *gelling agent*. Produk akan dikemas dalam *cup* plastik dengan kapasitas 150 mL yang memberi kesan praktis dan dapat mempertahankan kualitas produk dari kerusakan mekanis. Produksi "Nacata" akan dilakukan di Jalan Jambangan No.16 Surabaya dengan kapasitas produksi 200 *cup* (@120 g) per hari atau 23kg/hari dengan alasan usaha ini masih dalam perintisan sehingga jika sudah mencapai target yaitu produksi 23kg *pannacotta*/hari, kapasitas produksi akan ditingkatkan lebih lagi.

Kemasan *cup* yang dipakai untuk mengemas *pannacotta* yaitu kemasan *cup* plastik berbahan baku *polypropylene* (PP). Dasar penggunaan *cup* plastik PP memiliki sifat transparan, keras, kuat, tahan terhadap bahan kimia, panas, dan minyak. Kemasan PP juga tahan terhadap suhu rendah, selain itu juga karena harganya yang murah dan mudah didapatkan di pasaran. Kemasan PP digunakan karena memiliki ketahanan terhadap suhu rendah yang diperlukan mempertahankan rasa dan tekstur dari "Nacata" *pannacotta* karena disimpan di *freezer* atau *refrigerator*.

Target utama pemasaran produk "Nacata" *pannacotta* yaitu untuk semua usia dan kalangan masyarakat menengah ke atas. Pembuatan produk "Nacata" *pannacotta* dimaksudkan untuk menambah variasi *snack* berbahan dasar susu sehingga meningkatkan kebiasaan masyarakat untuk mulai mengonsumsi susu. Melalui media massa seperti *Instagram*, *LINE*, dan *Whatsapp* dapat mempermudah pemasaran "Nacata" *pannacotta*, melalui '*direct sale*'. Perencanaan *home industry* "Nacata" *pannacotta* ini

diharapkan dapat meningkatkan ragam produk olahan dengan bahan baku susu.

### **1.2. Tujuan Penulisan**

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha "Nacata" *pannacotta*.
2. Merealisasikan perencanaan produksi yang telah dilakukan.
3. Mengevaluasi realisasi usaha "Nacata" *pannacotta*.