

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Produk roti dan kue banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Produk ini dinikmati sebagai makanan selingan dan sering digunakan sebagai buah tangan. Menurut Badan Pusat Statistik (2014), tingkat produksi produk roti kue di Indonesia mengalami peningkatan di mana pada tahun 2011 sebesar 31.514 ton dan pada tahun 2013 sebesar 35.586 ton. Salah satu produk roti kue yang cukup digemari di Indonesia adalah *brownies*. *Brownies* merupakan sejenis *cake* namun ada sebagian orang yang menggolongkan *brownies* ke dalam *bar cookies* karena memiliki karakteristik kering di bagian permukaan dan ketika dipotong terlihat keseragaman pori remah. Berdasarkan proses pembuatannya, *brownies* dibedakan menjadi *brownies* kukus dan *brownies* panggang.

Hasil survei terhadap 147 responden di Surabaya menunjukkan bahwa *brownies* dikenal dan disukai oleh konsumen dari berbagai usia, baik laki-laki maupun perempuan (Appendix G). Sebanyak 98,6% responden dalam rentang usia 17 hingga 42 tahun mengetahui tentang produk *brownies* dan 82,3% memiliki intensitas pembelian minimal satu kali dalam sebulan. Hal ini menunjukkan *brownies* merupakan salah satu produk roti kue yang digemari dan populer di Indonesia sehingga menjanjikan potensi pasar yang besar dan potensial untuk dikembangkan.

Meningkatnya kesadaran masyarakat akan hubungan antara asupan makanan dengan kesehatan merupakan tantangan sekaligus peluang bagi industri pangan untuk menciptakan inovasi bahan pangan yang sekaligus dapat memberikan manfaat bagi kesehatan. *Brownies* umumnya

menggunakan *dark chocolate compound* sebagai salah satu bahan baku yang menjadikan *brownies* memiliki warna khas coklat kehitaman dan kesan basah (*moist*).

Inovasi penambahan teh hijau bubuk atau yang biasa dikenal dengan *green tea powder* dapat menjadi salah satu inovasi *brownies* sebab akan memberikan *flavor* yang khas sehingga dapat dijadikan salah satu alternatif terhadap pasar yang jenuh dengan *brownies* coklat. Teh hijau selain memberikan *flavor* khas juga memberikan manfaat bagi kesehatan. Kandungan polifenol yang tinggi dalam teh hijau dapat mencegah berbagai penyakit degeneratif. Selain itu hasil survei terhadap 147 orang responden yang sama menunjukkan bahwa 80,3% responden menyukai *brownies* dengan penambahan *green tea powder* sehingga inovasi *brownies green tea* ini dengan mudah diterima masyarakat.

Jenis *brownies* yang dipilih adalah *brownies* kukus sebab proses pengukusan memberikan tekstur yang lebih lembut dan basah serta tidak merusak warna khas dari *brownies green tea*. Produk ini diproduksi dengan kapasitas 64 buah per hari dan disajikan dalam empat varian *topping* yang berbeda yaitu *original*, *brownies green tea* dengan *topping* almond, *brownies green tea* dengan *topping strawberry* dan *brownies green tea* dengan *topping oreo crumble*. Kapasitas produksi masing-masing varian sebesar 16 buah per hari sebab dengan kapasitas tersebut dinilai dapat memaksimalkan kinerja tenaga kerja serta mesin dan peralatan yang dimiliki.

Produksi dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Tumapel nomor 7, Surabaya dengan model tata letak *product layout*. Pemasaran produk dilakukan secara persuasif langsung dan penitipan pada *café* yang berada di Surabaya. *Cafe* yang dimaksud adalah “Coffezone” yang terletak di Jalan Tumapel nomor 33, Surabaya. Media promosi yang digunakan ialah media

sosial seperti LINE dan Instagram yang dinilai mampu mempermudah dan memperluas promosi.

Produk *brownies green tea* tersebut diberi nama “Bron’S”. Nama tersebut dinilai mudah untuk di ucapkan maupun diingat. Sehingga, konsumen tidak mengalami kesulitan dalam hal pengucapan nama produk sehingga menciptakan peluang untuk terjadinya pembelian ulang. Terdapat ciri khas pada label produk tersebut yaitu menggunakan logo berupa daun teh serta teh hijau bubuk yang menandakan bahwa *brownies* tersebut menggunakan penambahan teh hijau bubuk (*green tea powder*).

## **1.2. Tujuan**

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *Brownies Green Tea* “Bron’S”.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *Brownies Green Tea* “Bron’S”.