

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hidangan penutup atau *dessert* pada saat ini semakin disukai oleh masyarakat. Hidangan penutup atau *dessert* merupakan sajian ringan yang umumnya memiliki rasa manis dan disajikan pada saat kegiatan makan berakhir. Jenis hidangan penutup yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia dapat berupa puding, *cake*, *ice cream*, dan *pancake*.

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2016) Puding adalah makanan pencuci mulut berbentuk bubuk yang terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan harus ditambahkan air sebelum diolah lebih lanjut menjadi puding. Karakteristik dasar produk puding yaitu memiliki kandungan padatan susu dan atau turunannya tidak kurang dari 5% .

Seiring berkembangnya jaman, pola hidup manusia lebih dituntut untuk hidup secara praktis. Secara umum, puding hanya bisa dikonsumsi dengan cara dimakan menggunakan sendok dan tidak bisa dikonsumsi saat berpergian sehingga tidak praktis. Oleh karena itu, perlunya inovasi pangan sehingga puding lebih mudah untuk dikonsumsi. Salah satu bentuk inovasi puding yang dapat dikonsumsi secara praktis adalah dengan membuat puding hisap. Puding hisap merupakan puding yang dikonsumsi dengan cara dihisap menggunakan sedotan dan disajikan di dalam kemasan botol 250 ml. Penggunaan botol 250 ml sudah dianggap cukup bagi konsumen karena volume puding hisap yang dikonsumsi tidak terlalu banyak, dan cukup sebagai makanan selingan.

Puding hisap merupakan makanan yang cukup unik karena dikonsumsi dengan cara yang tidak biasa. Puding hisap memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan puding pada umumnya, sehingga mudah untuk dihisap. Keunikan puding hisap inilah yang dapat menjadikan peluang bisnis yang baik. Jumlah usaha puding hisap berskala *home industry* di Surabaya pada tahun 2017 masih belum cukup banyak. Jumlah yang sedikit ini juga dapat memberikan peluang bisnis kami dalam memperkenalkan produk puding hisap ke pasar. Penjualan puding hisap yang akan dijalankan berkapasitas 150 botol per hari. Jumlah kapasitas tersebut disesuaikan dengan minat pasar yang tampaknya belum tumbuh banyak terhadap produk puding hisap. Namun dengan berjalannya waktu, pasar akan menjadi mengenal dan suka terhadap puding hisap. Selain itu, kapasitas produksi tersebut juga dibatasi oleh ketersediaan modal. Kapasitas yang semakin besar akan membutuhkan tambahan investasi modal peralatan, tenaga kerja, tempat penyimpanan, dan lain-lain yang lebih besar lagi.

Puding hisap yang diproduksi diberi merek “MISS PUDIN”. Pemilihan nama tersebut berasal dari kombinasi bahasa Inggris dan Spanyol. Arti kata “MISS” dari bahasa Inggris yang berarti wanita, karena melambangkan pemilik usaha adalah seorang wanita, sedangkan kata “PUDIN” dari bahasa Spanyol yang berarti puding. Selain itu, kata-kata “MISS PUDIN” cukup sederhana sehingga mudah untuk diucapkan dan diingat.

Puding hisap yang dibuat terdiri dari 5 varian rasa yang berbeda, yaitu rasa *vanilla*, coklat, taro, *green tea*, dan *peppermint*. Adanya varian rasa dan warna yang beragam pada produk tersebut akan menjadikan daya tarik tersendiri mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

1.2. Tujuan

Menyusun perencanaan *home industry* puding hisap dengan kapasitas 150 botol (@250 ml) per hari dan mengevaluasi kelayakan usaha “MISS PUDIN” dari segi teknis ekonomis.