

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu kedelai adalah minuman yang diperoleh dari pengolahan kacang kedelai yang telah diekstrak dengan cara dihaluskan dan digiling lalu ditambah air dengan perbandingan tertentu sehingga didapatkan cairan yang berwarna putih seperti susu dengan ciri aroma yang khas (Onourah *et al.*, dalam Jiang *et al.*, 2013).

Susu kedelai sangat digemari oleh berbagai kalangan karena rasanya yang manis dan gurih. Protein yang terkandung pada susu kedelai dapat menjadi pengganti susu sapi bagi mereka yang alergi terhadap laktosa atau bagi mereka yang tidak suka terhadap susu sapi. Susu kedelai ini sangat cocok dikonsumsi pada saat waktu santai atau pada saat berdiskusi dengan teman, kerabat, ataupun keluarga. Oleh karena itu, target pemasaran susu kedelai ini adalah semua kalangan, diantaranya anak-anak, remaja, dewasa, ataupun lansia.

Untuk meningkatkan cita rasa dari susu kedelai ini bisa ditambahkan dengan rasa cappuccino dan ditambah dengan topping cincau hitam. Sehingga dapat menghasilkan produk susu kedelai yang lebih diminati oleh masyarakat dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Dengan ini, susu kedelai cappuccino cincau hitam diharapkan mampu memiliki jangkauan pasar yang lebih luas, prospek ekonomi yang sangat baik dan berpeluang menjadi produk yang sangat disukai oleh masyarakat.

Pada pembuatan susu kedelai cappuccino cincau ini memiliki beberapa permasalahan, yakni timbulnya rasa langu yang khas dari susu kedelai dan rasa yang tidak sesuai dengan yang diharapkan. Sehingga perlu dilakukan perlakuan yang tepat yaitu mengoptimalkan waktu pemasakan dan mengontrol proses persiapan bahan yang akan digunakan. Adanya optimasi proses dalam produksi susu kedelai cappuccino cincau sangat diharapkan dapat diterima dan disukai oleh konsumen ataupun masyarakat.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat diambil adalah:

1. Bagaimana cara pembuatan susu kedelai cappuccino cincau hitam?
2. Bagaimana menganalisa usaha untuk pemasaran susu kedelai cappuccino hitam?
3. Bagaimana proses pemasaran susu kedelai cappuccino cincau hitam?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah kendala yang telah dirumuskan diantaranya:

1. Membuat produk susu kedelai cappuccino cincau hitam.
2. Menganalisa biaya produksi susu kedelai cappuccino cincau hitam.
3. Melakukan survey pasar dengan melihat kebutuhan konsumen.

1.4 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Membuat produk susu kedelai cappuccino cincau hitam yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Menganalisa biaya produksi susu kedelai cappuccino cincau hitam.
3. Melakukan survey pasar dengan melihat kebutuhan konsumen.

1.5 Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan daya tarik konsumen akan produk olahan kedelai yaitu susu kedelai cappuccino cincau hitam.
2. Meningkatkan nilai guna kedelai dan menciptakan produk olahan kedelai yaitu susu kedelai cappuccino cincau hitam.
3. Memberikan informasi cara pembuatan olahan susu kedelai cappuccino cincau hitam.

1.6 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Menghasilkan susu kedelai dengan inovasi baru.
2. Meningkatkan nilai ekonomi kedelai.
3. Melakukan survey pasar dengan melihat kebutuhan konsumen.