

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk *dessert* banyak diminati oleh masyarakat Indonesia khususnya kalangan anak muda. Produk ini umumnya dibuat dengan bahan dasar susu dan dapat dinikmati pada berbagai kesempatan atau tidak terbatas pada acara tertentu saja. Seiring berkembangnya produk *dessert* di Indonesia, *dessert* tidak lagi hanya dimakan sebagai makanan penutup tapi juga dikonsumsi sebagai makanan selingan (*snack*). Hal ini terbukti dengan banyaknya restoran kecil maupun besar maupun *café* yang menyediakan *dessert* sebagai menu pelengkap. Tren perkembangan *dessert* dapat menjadi sumber inspirasi peluang usaha yang menjanjikan karena memiliki tren dan pasar tersendiri di masyarakat bahkan lebih telah menjadi *lifestyle* (Sitorus, 2015). Salah satu produk *dessert* yang banyak digemari sekarang karena mudahnya pembuatan adalah *pudding*.

Pudding merupakan makanan penutup yang berasal dari Inggris Raya. Umumnya *pudding* dibuat dari bahan-bahan yang direbus, dipanggang, atau dikukus. *Pudding* salah satu jenis *dessert* dingin karena dalam pembuatannya *pudding* mengalami proses pendinginan (Nurani, 2010). Produk ini digemari oleh berbagai kalangan usia mulai dari remaja hingga orang dewasa. Di Indonesia, terdapat berbagai jenis *pudding* rasa tradisional yang memakai kelapa muda, gula merah, santan, tapai, ketan hitam, atau campuran daun suji dan daun pandan. Keempat rempah ini memiliki kolaborasi yang baik dalam menyajikan produk makanan yang tidak hanya enak tetapi juga bermanfaat, selain itu keempat rempah ini mudah didapatkan dan juga harga yang terjangkau.

Tanaman herbal merupakan tanaman yang dapat dimanfaatkan untuk alternatif penyembuhan penyakit atau obat bahan masakan, dan juga bumbu masak. Penggunaan masakan herbal di Indonesia sudah berlangsung lama.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) kali ini mencoba produk *pudding* dengan tambahan beberapa bahan herbal yaitu kapulaga, jahe, cengkeh, dan kayu

manis. Keempat rempah ini memiliki khasiat yang tinggi, harga yang terjangkau, dan sering dikonsumsi berbagai kalangan. Penambahan ini dilakukan agar menambahkan kesehatan pada *pudding* dan juga agar masyarakat tidak bosan dengan variasi rasa yang sudah beredar di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat disebutkan adalah:

1. Bagaimana cara memproduksi *pudding herbal dengan saus vla* yang baik dan benar?
2. Bagaimana analisa usaha untuk pemasaran produk *pudding herbal dengan saus vla*?
3. Bagaimana strategi memasarkan produk *pudding herbal dengan saus vla*?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui cara memproduksi *pudding herbal dengan saus vla* dengan baik dan benar yang disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa usaha untuk pemasaran *pudding herbal dengan saus vla*
3. Mengetahui strategi pemasaran produk *pudding herbal dengan saus vla*.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan pemanfaatan kayu manis, cengkeh, jahe, dan kapulaga sebagai olahan pangan.
2. Memberikan inovasi baru terhadap *pudding* yang sudah ada di pasaran.
3. Memperoleh keuntungan dan membuka peluang usaha dalam skala kecil hingga besar.