

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan cokelat telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu makanan ringan yang disukai oleh anak-anak. Namun, seiring berkembangnya zaman cokelat juga mulai diminati oleh konsumen dengan usia dewasa bahkan lanjut usia. Tidak hanya digunakan sebagai bahan dasar suatu makanan, cokelat juga sering dijadikan sebagai bahan tambahan untuk mempercantik makanan terutama dari segi penampilan. Begitupun dalam bentuk penyajiannya, cokelat banyak disajikan dengan berbagai olahan dan variasi yang bermacam-macam, seperti kue, biskuit, permen, es krim, dan sebagainya.

Saat ini, kondisi pasar makanan ringan di Jember terlebih pada produk olahan cokelat sudah berkembang cukup baik. Hal ini dapat dilihat pada toko oleh-oleh Jember yang terdapat berbagai macam olahan cokelat dengan pilihan varian rasa yang berbeda. Begitupun dengan varian isinya, cokelat juga dipadukan dengan macam-macam produk lain mulai dari buah-buahan hingga kacang-kacangan. Adapun varian rasa cokelat yang tersaji dalam toko yaitu rasa cokelat original, cokelat strawberry, cokelat kopi, dan cokelat jeruk. Setelah melihat kondisi pasar cokelat di Kota Jember, dapat disimpulkan bahwa dengan banyaknya olahan cokelat tersebut artinya banyak pula peminat olahan cokelat di kota Jember, sehingga dengan adanya diversifikasi produk cokelat tiramisu mete ini diharapkan dapat dengan mudah diterima oleh masyarakat.

Diversifikasi produk cokelat terutama pada cokelat batang dapat dilakukan dengan penganekaragaman rasa dan aroma dengan penambahan bahan penunjang hingga menghasilkan varian baru. Tiramisu sendiri merupakan salah satu bentuk inovasi baru hasil pengembangan dari varian kopi. Tiramisu banyak digunakan dalam berbagai varian pada produk seperti cokelat, glaze, minuman, kue, dan sebagainya. Cita rasa yang khas dengan aroma lembutnya kopi menjadikan varian

tiramisu ini salah satu varian baru yang banyak diminati oleh konsumen pecinta rasa kopi khususnya.

Paduan cita rasa yang unik sebagai ciri khas dari produk cokelat tiramisu mete selain berasal dari varian cokelat tiramisu juga dihasilkan oleh tambahan kacang mete sebagai isian produk. Pemilihan kacang mete sebagai isian dari produk dilatarbelakangi oleh tingginya peminat cokelat kacang mete yang dijual di pasaran, sehingga kacang mete sendiri sudah memiliki tempat (pasar) tersendiri bagi konsumen para pecintanya.

Cokelat tiramisu mete merupakan bentuk diversifikasi dari produk cokelat dengan perpaduan dua varian rasa *dark* dan tiramisu serta isian kacang mete. Rasa pahit dan sedikit manis pada cokelat *dark*, dengan aroma khas dari varian tiramisu yang ditambah adanya tekstur serta rasa gurih yang dihasilkan dari kacang mete, dapat menciptakan paduan rasa yang pas pada produk. Kecenderungan konsumen penggemar makanan ringan dengan cita rasa manis seperti cokelat tiramisu mete nampaknya dapat memberikan harapan baru bahwa produk diversifikasi pada cokelat ini dapat diterima oleh masyarakat.

Usaha dilakukan dengan tujuan untuk menciptakan diversifikasi produk cokelat, memperoleh keuntungan, serta menjadi peluang terciptanya lapangan usaha baru. Guna mengetahui peluang usaha kedepannya, diperlukan analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan dan layak atau tidak untuk diusahakan. Adapun pengembangan usaha juga perlu dilakukan dengan perencanaan bauran pemasaran.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi cokelat tiramisu mete?
2. Bagaimana analisis usaha cokelat tiramisu mete?
3. Bagaimana bauran pemasaran cokelat tiramisu mete?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini antara lain:

1. Dapat melakukan proses produksi cokelat tiramisu mete.
2. Dapat melakukan analisis usaha cokelat tiramisu mete.
3. Dapat menentukan bauran pemasaran cokelat tiramisu mete.

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang analisis usaha cokelat tiramisu mete.
2. Dapat dijadikan referensi dalam berwirausaha agar menjadikan wirausaha yang kreatif.
3. Dapat menambah nilai ekonomis dari cokelat tiramisu mete.
4. Dapat digunakan sebagai referensi dalam penyusunan tugas akhir mahasiswa selanjutnya.