

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Usaha

Seiring dengan berkembangnya zaman pada saat ini di bidang usaha kuliner, banyak bermunculan berbagai macam variasi-variasi dan inovasi makanan yang dilakukan oleh penjual untuk menarik perhatian para pembelinya. Salah satunya adalah pada makanan penutup atau *dessert*. Makanan penutup yang biasanya disajikan bersamaan dengan urutan makan sebagai hidangan penutup, kini dapat dinikmati secara tersendiri.

Hidangan penutup atau *dessert* memiliki banyak ragam jenisnya salah satunya adalah *cake*. *Cake* terbuat dari bahan dasar tepung, gula, lemak, dan telur yang kemudian dipanggang menggunakan oven (Ekayani, 2011). *Cake* diklasifikasikan menjadi tiga yaitu: *sponge cake*, *chiffon cake*, dan *pound cake* (*butter cake*).

Pound cake atau yang biasa disebut juga dengan *butter cake* adalah *cake* yang metode pembuatannya dengan mencampurkan seluruh bahan yang digunakan yaitu bahan utama dan bahan pelengkap, dengan teksturnya yang padat dan *moist* dalam penyajiannya biasanya ditambahkan dengan buah/topping atau disajikan dengan *plain* tanpa penambahan *topping* (Syarbini, 2021). *Pound cake* juga kue yang dibuat dengan ukuran bahannya yang memiliki perbandingan yang sama yaitu 1 (satu) pound. Seiring dengan berjalannya waktu resep *pound cake* terus berkembang dan disesuaikan untuk menghasilkan *pound cake* yang lembut dan tidak terlalu berat (Gunawan, 2020).

Dilihat dari perkembangannya, *cake* memiliki banyak variasi yang digunakan pada bahan bakunya selain menggunakan tepung terigu. Kecenderungan ini menunjukkan bahwa tepung terigu dapat diganti dengan menggunakan bahan lain. Hal ini dapat menjadi alternatif untuk mengurangi ketergantungan pada penggunaan tepung terigu. Salah satunya adalah dengan menggunakan ubi jalar. Pada pembuatan *cake* ubi jalar digunakan sebagai bahan penambah atau bahan substitusi pada tepung terigu. Beberapa contoh kue yang menggunakan ubi jalar yaitu *roll cake*, *pound cake*, donat, kue lumpur, kue kering, dll.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Sari (2019) pada inovasi produk mini roll cake dengan penambahan ubi jalar cilembu berbasis daya terima konsumen, roll cake yang menggunakan formulasi resep 75 gr puree ubi jalar cilembu adalah formulasi yang paling disukai dan roll cake yang dihasilkan bagus dan ubinya cukup terasa.

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh Maydiyasari (2021) pada pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu (*ipomoea batatas*) terhadap karakteristik *butter cake* secara analisis subjektif penggunaan pada perbedaan substitusi antara tepung ubi ungu dan tepung terigu berpengaruh pada karakteristik organoleptik yaitu tekstur, aroma, rasa, warna, penerimaan secara keseluruhan, mutu warna dan mutu tekstur. Penggunaan 70% tepung ubi ungu pada tepung terigu merupakan perlakuan terbaik yang memiliki tekstur agak lembut.

Produk *pound cake* yang dibuat sebagai usaha pada tulisan ini adalah *pound cake* ubi cilembu yang pada pembuatan bahannya ditambahkan dengan puree ubi cilembu. Puree ubi cilembu ini dibuat dengan cara mengukus ubi cilembu, kemudian dihaluskan. Ubi cilembu atau yang biasa dikenal sebagai ubi madu merupakan ubi yang ketika dibakar atau di-oven mengeluarkan cairan manis seperti madu. Keistimewaan ubi cilembu yang tidak didapati pada jenis ubi lainnya adalah rasanya yang lebih manis dan lengket karena gula madu. Ubi cilembu memiliki warna daging yang menarik. Warna pada kulit dan daging ubi cilembu mentah berwarna krem kemerahan, dan berwarna kuning ketika sudah dimasak. (Rahmannisa dkk., 2011).

Pada usaha bidang makanan perlu melakukan inovasi pada produk yang dijual agar produk memiliki ciri khas yang berbeda dengan yang dijual oleh pesaing lainnya dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Ubi cilembu yang biasanya hanya dijual dengan dibakar, kini bisa dibuat menjadi kue sebagai salah satu cara lain untuk menikmati memakan ubi cilembu dan menambah nilai jualnya. Pada produk *pound cake* ubi cilembu ini menambah nilai jual pada ubi cilembu dan menjadi suatu inovasi pada pembuatan *pound cake*.

Sebelum melakukan usaha pada bidang makanan *pound cake* ubi cilembu ini perlu dilakukannya perencanaan usaha atau *business plan* agar bisnis yang dibuat lebih terarah dan terperinci. Menurut Fadiati dan Purwana (2011) Rencana

usaha pada dasarnya adalah suatu uraian yang menjelaskan apa dan bagaimana rencana usaha yang akan dibuat. Maka perencanaan usaha atau business plan harus dilakukan sebelum melakukan suatu usaha karena bertahannya suatu usaha juga berpengaruh dari business plan yang dibuat untuk melihat kedepannya bagaimana suatu usaha itu akan dijalankan.

Menurut Turrahmah (2023) dalam merencanakan bisnis mencakup ringkasan, pernyataan misi, faktor kunci, analisis pada pasar, memproduksi, manajemen, dan analisis keuangan yang mencakup break event. Rencana bisnis yang baik akan membuat peluang keberhasilan lebih tinggi, contohnya adalah dengan membuat perencanaan bisnis yang mudah digunakan, spesifik, lengkap, dan realistis.

Usaha yang akan dibuat pada tulisan ini adalah *pound cake* ubi cilembu yang diberi topping coklat, tujuan dibuatnya usaha ini adalah sebagai salah satu cara untuk memberi nilai tambah pada ubi cilembu yang biasanya dimakan hanya dengan dibakar. Nama produk yang diberi adalah “Pocil” dan nama usaha produk adalah “Delipo”.

Setelah melakukan perencanaan usaha pada produk *pound cake* ubi cilembu untuk memaksimalkannya dalam penjualan adalah dengan memasarkannya untuk mendapatkan keuntungan. Definisi pemasaran menurut Asosiasi Pemasaran Amerika adalah suatu fungsi organisasi dan proses untuk menciptakan, mengkomunikasikan, dan memberikan nilai kepada pelanggan, serta sebagai alat pengelola untuk menghubungkan pada pelanggan untuk menguntungkan usaha. Pemasaran terdiri dari periklanan, penjualan, dan pengiriman produk kepada konsumen. Pemasaran yang dilakukan pada produk ini adalah dengan melakukan promosi secara langsung dan promosi tidak langsung, melakukan pengembangan pasar dan produk, dan distribusi produk pada konsumen menggunakan pengantaran online ataupun diantar langsung oleh penjual.

Melihat dari latar belakang penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang difokuskan pada “Analisis Perencanaan Usaha dan Pemasaran Produk *Pound Cake* Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas L. (Lam)*)”.

1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar

Berkembangnya usaha pada industri makanan, trend usaha makanan pada cake saat ini sangat populer dan banyak digemari oleh masyarakat seperti yang tersebar di sosial media. Cake bisa disajikan sebagai hidangan *appetizer* maupun *dessert*. Banyaknya berbagai ragam macam variasi jenis cake baik dari segi rasa dan bentuk yang dijual saat ini, cake merupakan salah satu peluang usaha makanan yang menjanjikan. Karena cake yang biasanya disajikan sebagai giliran hidangan makanan sebagai *appetizer* ataupun *dessert* kini dapat disajikan secara tersendiri.

Produk usaha *pound cake* ubi cilembu pada tulisan ini dilihat dari peluang usahanya dapat dilakukan karena belum ada yang menjual kue ini. *Pound cake* ubi cilembu ini juga memiliki tekstur yang lembut dan padat yang bisa menjadi sebagai salah satu keunggulan dari produk *pound cake* ini karena adanya penambahan ubi cilembu pada kue.

1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk

Produk yang dibuat pada tulisan ini adalah *pound cake* ubi cilembu. *Pound cake* atau yang biasa disebut juga *butter cake* adalah *cake* yang bahan dasar utamanya adalah mentega (*butter*) yang kemudian dicampurkan dengan gula, telur, dan tepung dengan perbandingan bahan-bahannya yang sama. Pada *pound cake* ubi cilembu ini dibuat dengan penambahan bahan pada adonan dengan *puree* ubi cilembu. Adanya penambahan *puree* pada ubi cilembu di produk ini membuat *pound cake* menjadi lebih lembut dan padat. Komposisi pada produk *pound cake* ubi cilembu ini terdiri dari, tepung terigu, *butter*, gula, telur, susu, vanilli, dan *baking powder*. Varian pada *pound cake* ini adalah dengan diberi topping coklat. Teknik pengolahan yang digunakan pada pembuatan *pound cake* ini adalah dengan menggunakan *creaming method*. *Pound cake* ini sudah melakukan proses uji daya simpan oleh peneliti dan dapat bertahan selama 3 hari pada suhu ruang dan 5 hari pada suhu *chiller*/kulkas. Apabila melebihi dari batas simpan pada suhu ruang 3 hari kualitas produk sudah tidak baik karena ditumbuhi oleh jamur.



Gambar 1. 1 Pound cake ubi cilembu setelah tiga hari

Produk ini di beri nama “Pocil” yang memiliki arti *pound cake* cilembu. Nama usaha pada produk ini adalah “Delipo” dimana “Deli” dari kata *delicious* berarti lezat dan “po” dari kata *pound*, sehingga “Delipo” memiliki arti *pound cake* yang lezat. Kemasan yang digunakan untuk produk ini adalah dengan menggunakan *box craft* jendela yang berukuran panjang 15 cm, lebar 10 cm, dan tinggi 8 cm, *Box craft* merupakan kemasan yang terbuat dari kertas *craft* yang permukaannya cenderung kasar dan tahan sobekan serta memiliki daya tahan air serta kelembaban yang baik maka cocok untuk digunakan sebagai wadah kemasan makanan dan minuman (Naufal, 2023). Produk juga akan di beri label yang berukuran panjang 14 cm dan lebar 5 cm.

1.4 Tujuan Rintisan Usaha

Rintisan usaha ini bertujuan untuk menganalisis tentang bagaimana perencanaan dan pemasaran pada *pound cake* ubi cilembu.