

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Di dunia sekarang ini, siapa yang tidak mengenal *yoghurt*, minuman yang sudah menjadi *lifestyle* masyarakat perkotaan dan menjadi minuman yang populer. Tidak hanya memiliki rasa yang enak, namun memiliki khasiat tinggi bagi kesehatan. *Yoghurt* sendiri telah dinikmati penduduk dunia setidaknya sekitar 4,500 tahun lalu. Diketahui bahwa *yoghurt* berasal dari Asia bagian tengah, India, serta Eropa tengah dan Utara. Diawal tahun 1800, *yoghurt* digunakan orang untuk membersihkan domba serta binatang ternak mereka. Para wanita juga menggunakannya sebagai sabun untuk mandi. Namun sekarang *yoghurt* menjadi minuman favorit. Bisa dibbilang *yoghurt* merupakan makanan yang begitu populer, enak, menyehatkan sekaligus tak mahal. Dalam perkembangannya, ada perbedaan dalam pembuatan *yoghurt*, rasa serta warnanya. Natural yoghurt biasanya dimakan dengan *topping* buah segar, coklat atau vanilla sebagai bagian dari campuran dengan resep lainnya. *Yoghurt* merupakan salah satu makanan terpenting untuk diet sehat mengingat manfaatnya untuk kesehatan.

*Yogurt* (atau *yoghurt*) menurut definisi adalah sebuah produk olahan hasil fermentasi (pemeraman, peragian) susu oleh mikroorganisme tertentu yang produk akhirnya (*yogurt*) harus mengandung mikroorganisme tersebut yang masih aktif dan hidup

(*active-live-culture*). *Yoghurt* adalah salah satu produk susu terkoagulasi (mengental), diperoleh dari fermentasi asam laktat melalui aktifitas bakteri *Lactobacillus delbrueckii var. bulgaricus* dan *Streptococcus salivarius var. thermophilus*.

Di Indonesia sendiri *yogurt* masuk ke Indonesia bersamaan sejak Belanda mulai masuk dan membawa budayanya kepada bangsa ini. Namun, sebetulnya ada jenis produk susu fermentasi yang mirip dengan *yoghurt* yang merupakan produk dalam negeri yaitu dadih. Dadih yang kurang lebih berarti gumpalan dalam adalah bahasa Melayu adalah minuman tradisional hasil fermentasi susu yang berasal dari Sumatera Barat. Dadih biasanya terbuat dari fermentasi susu kerbau yang disimpan di dalam ruas bambu segar, ditutup menggunakan daun pisang atau plastik kemudian didiamkan dalam suhu ruang (25 – 30<sup>0</sup>C) selama 24 – 48 jam. Setelah waktu tersebut, dengan bantuan berbagai mikroba yang ada di dalam bambu, air susu akan menggumpal menjadi semi padat seperti puding atau tahu putih. Dadih memiliki aroma, cita rasa dan penampilan yang khas karena adanya pencampuran aroma susu dan bambu.

Karena *yoghurt* adalah minuman yang menyehatkan dan cukup dikenal masyarakat dengan baik, maka penulis tertarik untuk mengangkat tema tentang *yoghurt* ke dalam objek Tugas Akhir guna mengembangkan industri minuman menyehatkan untuk dapat bersaing dengan minuman lainnya yang mungkin terbuat dari bahan-bahan kimiawi yang kurang baik untuk kesehatan. *Yoghurt* yang diangkat adalah *Yoghurt Fresh and Healty* yang merupakan *home made yoghurt*. *Yoghurt Fresh and Healthy* memiliki

kualitas yang dapat dirasakan ketika dicicipi, namun sayangnya, *Yoghurt Fresh and Healthy* belum memiliki nama yang kuat untuk dapat bersaing dengan produk *yoghurt* lainnya yang juga patut diperhitungkan dan tidak kalah dengan produk kuliner lainnya.

## **1.2 Permasalahan**

Semakin beragamnya kebutuhan masyarakat, semakin beragam pula usaha yang dilakukan untuk mendapatkan pendapatan yang layak. Masyarakat mulai membuka berbagai usaha dengan mencoba mengolah bermacam-macam kuliner dan memperkenalkan kepada masyarakat. Dengan berkembangnya dunia pekerjaan dan komunikasi, semakin berkembang pula industri-industri yang menjual ‘hiburan’ kepada masyarakat. Bukan hanya hiburan, namun mulai merambah pula ke dunia kuliner. Banyak orang mulai membuka wirausaha yang berhubungan dengan kuliner. Ragam kuliner tersebut bermacam-macam, dimulai dari makanan kecil seperti keripik, kerupuk, camilan, dan lain-lain. Sampai pada makanan utama seperti berbagai jenis sajian nasi, sampai pada minuman, *dessert*, es, dan lain-lain. Salah satunya adalah *Yoghurt Fresh and Healthy*.

*Yoghurt Fresh and Healthy* adalah sebuah produk *yoghurt* yang dibuat di industri rumahan. Rasanya pun tidak begitu asam namun tetap menyegarkan. Sayangnya, pengenalan diri kepada masyarakat masihlah kurang, sehingga produk ini belum dikenal meskipun produk kuliner yang dijual berkualitas. Hal ini membuat masyarakat enggan mencoba, bahkan tidak tahu keberadaan *yoghurt* ini, dikarenakan karena penjualan

*Yoghurt Fresh and Healthy* belum ditekuni dengan baik dan tidak memiliki tempat penjualan khusus yang menunjang. Keterbatasan dari jumlah produk yang dijual pun merupakan permasalahan dari produk ini.

Berikut rumusan permasalahan *Yoghurt Fresh and Healthy*, diantaranya adalah :

1. Bagaimana cara agar masyarakat dapat mengenal *Yoghurt Fresh and Healthy*?
2. Bagaimana cara memperbesar pemasaran *Yoghurt Fresh and Healthy*?

### **1.3 Fokus**

Permasalahan yang diangkat dibatasi oleh ruang lingkup penjualan yoghurt yang dikhususkan untuk industri makanan di kota Bandung saat ini.

### **1.4 Tujuan Perancangan**

*Yoghurt Fresh and Healthy* harus melakukan beberapa perubahan agar dapat bersaing atau bahkan menguasai pasar di kota Bandung. Berikut adalah tujuan perancangan proyek Tugas Akhir tentang *Yoghurt Fresh and Healthy*:

1. Memperkenalkan diri kepada masyarakat melalui penciptaan *brand image*
2. Memperluas pemasaran dengan pendistribusian produk di beberapa tempat

## **1.5 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data**

Pengumpulan data yang diperoleh penulis dilakukan dengan melalui metode wawancara dengan pemilik *Yoghurt Fresh and Healthy* yaitu Bapak Ibnu, kuesioner, dan studi literatur. Metode wawancara diterapkan oleh penulis kepada pemilik *Yoghurt Fresh and Healthy*, sedangkan penyebaran kuesioner diambil dari masyarakat umur 9 tahun sampai masyarakat berusia diatas 40 tahun. Selain itu penulis juga telah melakukan observasi langsung ke perusahaan yang dimaksud.

## Skema Perancangan

