

BAB II. COKLAT TEMPE ASSASSIN*V DAN OPINI MASYARAKAT

II.1 Coklat dan Tempe

Coklat merupakan salah satu makanan paling populer di berbagai belahan dunia saat ini termasuk Indonesia. Sebagai negara tropis, Indonesia dikenal memiliki kesuburan tanah yang baik sehingga banyak jenis flora dapat tumbuh dan berkembang secara baik di Indonesia tak terkecuali tanaman coklat. Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki potensi besar sebagai penghasil coklat yang menunjang berbagai kebutuhan industri pangan berbahan dasar coklat. Berdasarkan data yang dirilis oleh ICCO (*International Cocoa Organization*) pada tahun 2022, Indonesia merupakan negara ke tujuh didunia dan nomor satu di Asia & Oseania sebagai produsen biji coklat terbanyak dengan jumlah 180.000 Ton (*International Cocoa Organization 2022*). Hal ini tentu saja dapat dimanfaatkan dengan menggunakan coklat lokal sebagai penunjang kebutuhan coklat sebagai bahan baku pembuatan makanan dalam industri pangan. Di Indonesia sendiri saat ini coklat cukup digandrungi dan digemari oleh berbagai kalangan baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Ini dikarenakan makanan-makanan yang mengandung coklat cenderung manis dan dapat dikonsumsi oleh siapa saja sehingga keberadaan coklat pun sangat populer dan banyak digunakan sebagai tambahan maupun bahan dasar pangan di Indonesia.

Tempe merupakan salah satu makanan favorit dan sangat populer di Indonesia yang saat ini sudah mendunia. Tempe itu sendiri telah dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sejak puluhan tahun lalu dan sudah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Indonesia sejak dahulu. Bahan baku pembuatan tempe itu sendiri adalah kacang kedelai yang kemudian diolah dengan cara difermentasi sampai menghasilkan tempe yang kemudian dimasak atau diolah untuk dikonsumsi. Tempe memiliki banyak khasiat dan manfaat bagi kesehatan karena mengandung vitamin dan nutrisi yang berasal dari kacang kedelai dan bahan alami lainnya dalam proses pembuatan tempe itu sendiri. Bagi orang dengan gaya hidup *vegan* atau hanya mengonsumsi makanan yang berasal dari tumbuhan saja, tempe merupakan salah satu alternatif pengganti daging yang saat ini sangat populer dan sangat digemari di

berbagai belahan dunia. Konsumsi tinggi masyarakat Indonesia terhadap tempe juga dipengaruhi karena tempe memiliki harga jual yang murah dan sangat terjangkau bagi seluruh lapisan masyarakat.

II.1.1 Definisi Coklat dan Tempe

Coklat merupakan makanan yang unik karena padat pada suhu ruangan normal namun mudah meleleh di dalam mulut. Hal ini dikarenakan lemak utama di dalamnya yang disebut *cocoa butter* (Beckett 2019). Sebelum menjadi coklat yang dapat dikonsumsi, coklat merupakan sebuah tumbuhan yang mana menghasilkan buah bernama buah kakao. Buah Kakao memiliki biji yang nantinya biji tersebut akan diolah dengan proses yang cukup panjang agar dapat menjadi bubuk coklat yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan baku makanan. Coklat yang masih mentah dan belum dilakukan proses pengolahan, memiliki rasa asam dan pahit. Setelah diolah dan diproses, rasa dari coklat berubah menjadi pahit saja dan pada umumnya, makanan yang menggunakan bubuk coklat sebagai bahan dasar pembuatannya, menambahkan rasa manis dengan menggunakan gula, susu kental manis, atau sejenisnya sehingga coklat yang dikonsumsi memiliki rasa manis dengan sedikit rasa pahit. Coklat juga memiliki aroma khas yang berasal dari senyawa khusus bernama *theobromine*. *Theobromine* dan kafein yang terkandung dalam coklat dapat mempengaruhi suasana hati dan tingkat kewaspadaan yang positif (Smit & Blackburn 2005). Coklat yang dikonsumsi secara normal, dapat memberikan dampak kesehatan yang baik, namun konsumsi coklat yang berlebihan dapat meningkatkan terkena serangan obesitas yang tentu saja merupakan hal yang buruk bagi kesehatan.

Tempe merupakan hasil fermentasi kacang kedelai yang awalnya dibuat oleh masyarakat Jawa Tengah melalui proses fermentasi dengan spesies *Rhizopus* (Astuti dkk. 2000). Di Indonesia, tempe dapat diolah menjadi makanan dengan berbagai macam penyajian baik itu digoreng, dijadikan sup, atau dijadikan camilan dan juga makanan ringan kemasan. Tempe menjadi salah satu makanan yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena harganya yang murah dan mudah untuk didapatkan karena hampir ada di seluruh Indonesia. Saat ini,

popularitas tempe telah mencapai ke berbagai penjuru dunia. Tempe menjadi makanan favorit banyak sekali masyarakat penjuru dunia khususnya bagi mereka yang menjalani gaya hidup *vegan* dan vegetarian. Kepopuleran tempe saat ini tak luput dari upaya pengenalan budaya pangan Indonesia ke negara lain sehingga tempe dapat dikenali dan di ekspor ke berbagai negara karena peningkatan peminat dari berbagai kalangan masyarakat di seluruh dunia.

II.1.2 Jenis-Jenis Coklat dan Tempe

Dilansir dari CNN Indonesia, terdapat beberapa jenis coklat:

- *Dark Chocolate*

Cokelat hitam dikenal karena rasanya yang pahit. Ada dua jenis cokelat hitam, yaitu *bittersweet* dan *semisweet*. *Bittersweet* lebih pahit dengan setidaknya 35% kandungan kakao, sementara *semisweet* cenderung lebih manis. Cocok untuk dipanggang, dimasak, atau langsung dimakan.

- *Milk Chocolate*

Cokelat susu mengandung kakao dan susu manis. Lebih lembut dibandingkan dark chocolate dengan warna yang lebih terang dan rasa cokelat yang ringan. Cocok untuk membuat saus cokelat, es krim, atau kudapan anak-anak.

- *White Chocolate*

Cokelat putih sebenarnya bukan cokelat karena tidak mengandung kakao padatan. Ini mengandung mentega kakao minimal 20% dan susu minimal 14%, sering ditambahkan vanili. Bisa digunakan untuk membuat kue keju cokelat.

- *Candy Coating Chocolate*

Cokelat pelapis permen atau *candy coating chocolate* sering kali mengandung minyak sayur daripada mentega kakao. Cocok untuk melapisi makanan karena mudah mencair. Harus berhati-hati saat mencampurkannya dengan cokelat asli untuk menghindari perubahan warna dan tampilan makanan yang kurang menarik. (CNN Indonesia 2021)

Coklat tersebut merupakan coklat yang sering dan umum dikonsumsi di Indonesia baik itu dalam bentuk makanan ringan, minuman, atau jenis olahan coklat lainnya.

Adapun tempe, menurut VOI terdapat beberapa jenis tempe di Indonesia antara lain:

- Tempe Gembus

Tempe gembus memiliki tekstur lembut dan padat, walaupun terbuat dari ampas tahu. Biasanya digoreng atau dimasak dalam sayuran seperti lodeh atau tumis bersama kacang panjang.

- Tempe Lamtoro

Tempe lamtoro, juga dikenal sebagai mlanding atau petai Cina, terbuat dari tanaman lamtoro. Seperti tempe kedelai, ini juga kaya akan protein yang bermanfaat.

- Tempe Benguk

Tempe benguk dibuat dari kacang koro yang bentuknya lebih besar dan pipih daripada kedelai. Biasanya dimasak bacem, sayur lodeh, atau digoreng. Proses pembuatannya lebih lama karena kacang benguk harus direndam selama 48 jam untuk menghilangkan aroma dan empuk sebelum dicampur dengan ragi. Proses fermentasinya membutuhkan sekitar 3 hari.

- Tempe Bongkrek

Tempe bongkrek berasal dari Banyumas, Jawa Tengah. Ini memiliki rasa unik karena dicampurkan dengan biji kedelai dan ampas kelapa. Namun, jika proses fermentasinya tidak tepat, bisa mengandung bakteri beracun dan menjadi makanan yang berbahaya.

- Tempe Kacang Hijau

Tempe kacang hijau dapat dihasilkan dengan cara yang mirip dengan tempe kedelai. Setelah dikukus, dicampur dengan ragi dan dibungkus dengan daun pisang atau jati. Dibiarkan selama 1-3 hari dalam suhu ruangan agar fermentasi berjalan sempurna (VOI 2021).

II.2 Coklat Tempe Assassin*V

Yani Mulyani merupakan pemilik sekaligus produsen dari produk Coklat Tempe Assassin*V. Produk Coklat Tempe ini diproduksi di rumahnya sendiri di Jalan Titimplik No. 18A/151C RT 02 RW 06, Bandung, Jawa Barat. Produk ini telah

diproduksi selama tiga tahun dan dikerjakan oleh Yani Mulyani dan anggota keluarganya. Adapun profil dari produk Coklat Tempe Assassin*V adalah sebagai berikut:

II.2.1 Produk Coklat Tempe Assassin*V

Produk Coklat Tempe Assassin*V ini adalah produk coklat bar yang dibuat dengan menyertakan tempe di dalamnya. Coklat Tempe Assassin*V ini telah mendapatkan sertifikat halal dan juga telah mendapatkan izin usaha sehingga telah memenuhi standar pengolahan pangan yang berlaku saat ini. Rasa dari produk ini didominasi oleh rasa manis dan juga memiliki sedikit rasa asin. Produk ini memiliki tiga varian rasa, yaitu rasa original, rasa tiramisu, dan rasa pedas. Produk Coklat Tempe Assassin*V tersedia dalam berbagai ukuran yaitu ukuran kecil yang dikemas dalam wadah plastik berisikan 11 produk, ukuran sedang, dan juga ukuran besar. Berikut adalah gambar mengenai ukuran produk Coklat Tempe Assassin*V:



Gambar II.1 Produk Coklat Tempe Assassin*V
Sumber: Dokumentasi Pribadi

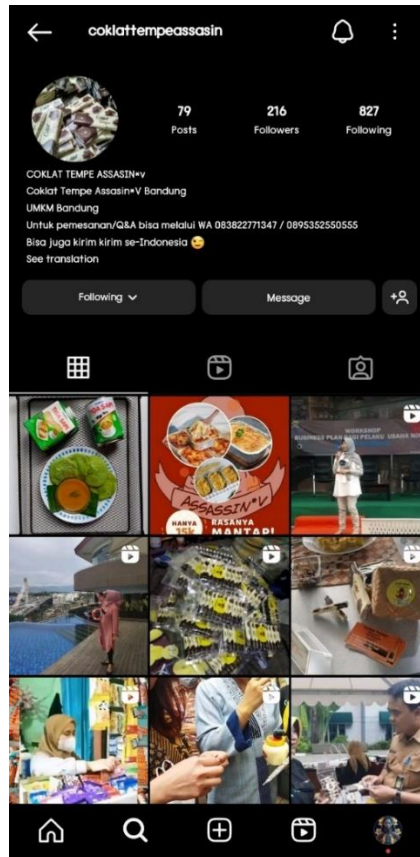
II.2.2 Kondisi

Menurut penuturan Yani selaku pemilik bisnis ini, saat ini Yani sedang melakukan penghentian produksi bagi beberapa mitra karena ada permasalahan dalam pembayaran. Namun, ada satu mitra yaitu Serba Susu di Lembang yang masih terus

menjalin kerja sama dengan baik. Dalam satu kali pengiriman, Coklat Tempe Assassin*V mengirim sebanyak 3000 produk ke Serba Susu di Lembang yang nantinya akan di distribusikan kembali ke beberapa toko milik Serba Susu yang berada di tempat lain. Harga asli yang ditawarkan oleh Yani adalah Rp24.000 untuk kemasan kecil yang dibungkus lagi dalam kemasan plastik, Rp6.000 untuk kemasan sedang, dan Rp10.000 untuk kemasan besar. Adapun peminat dari produk Coklat Tempe Assassin*V memiliki peningkatan permintaan di hari raya Idul Fitri. Berhubung produk ini merupakan produksi rumahan dengan keterbatasan jumlah pekerja, Yani menolak banyak permintaan karena merasa tak sanggup jika harus membuat dalam jumlah yang terlalu banyak. Yani mengatakan bahwa penghasilan per-bulannya mencapai Rp10.000.000 (Sepuluh Juta Rupiah).

II.2.3 Promosi

Promosi yang dilakukan oleh Yani yaitu melalui sosial media Instagram dan juga melalui *event-event* yang diikutinya. Akun Instagram resmi Coklat Tempe Assassin*V adalah @coklattempeassasin. Dalam unggahan di akun Instagramnya, Coklat Tempe Assassin*V masih mengunggah foto berupa produknya saja tanpa disertai desain poster khusus untuk menonjolkan informasi dengan tujuan promosi. Unggahan foto seharusnya dibuat lebih kreatif karena komunikasi foto yang dikemas secara kreatif menjadi salah satu faktor yang cukup penting dalam menarik perhatian konsumen. Aplikasi media sosial Instagram yang menonjolkan unggahan foto atau gambar terbukti punya korelasi kuat dalam memengaruhi minat beli konsumen (Indika & Novita 2017). Unggahan dalam akun tersebut juga masih didominasi oleh video-video dengan durasi pendek yang menampilkan Yani dengan penghargaan yang diraihnya. Di sisi lain, ada beberapa unggahan yang hanya menampilkan foto Yani saja sedang berlibur. Menurut Yani, tidak adanya orang khusus yang menangani sosial media adalah alasan mengapa unggahan di sosial media Instagram tidak memiliki konsep atau digarap dengan desain yang baik. Berikut adalah hasil tangkap layar dari akun Instagram milik Coklat Tempe Assassin*V:



Gambar II.2 Akun Instagram milik Coklat Tempe Assassin*V
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Promosi lainnya yang dilakukan oleh Yani yaitu ketika ada *event* UMKM di Bandung. Gerai milik Yani selalu mendapat antusias yang baik dari para pengunjung. Remaja dan juga orang dewasa merupakan orang-orang yang paling antusias untuk mencoba produk Coklat Tempe Assassin*V. Selain ramai oleh antusiasme para pengunjung, Coklat Tempe Assassin*V juga kerap menerima penghargaan sebagai salah satu produk UMKM yang unik. Menurut Yani, keikutsertaannya pada acara UMKM merupakan promosi terbaik bagi produk Coklat Tempe Assassin*V agar dapat dikenal oleh lebih banyak orang.

II.2.4 Kompetitor

Coklat Tempe Edun merupakan produk Tempe Coklat yang diciptakan oleh Linda Ivone. Produk Coklat Tempe Edun ini telah diedarkan hampir ke seluruh Indonesia bahkan diekspor ke beberapa negara seperti Amerika, Jepang, dan Hong Kong.

Dalam produksinya, Linda sudah memiliki tenaga kerja sendiri sehingga pembuatannya lebih mudah dan juga cepat. Linda juga sering mendapat penghargaan bahkan usahanya didukung oleh Bank BJB. Linda sudah 9 tahun merintis bisnisnya dan kini bisnisnya semakin berkembang hingga memproduksi makanan lainnya dengan merek EDUN. Coklat Tempe Edun dijual dengan harga Rp6.000 yang kemudian biasanya dijual kembali dengan kisaran harga Rp10.000. Produk Coklat Tempe Edun memiliki dua varian rasa yaitu rasa original dan rasa pedas. Coklat Tempe Edun melakukan promosi di sosial media Instagram dengan akun bernama @coklattempeedun di mana pada akun tersebut juga mempromosikan produk lainnya selain coklat tempe yaitu permen kayu putih EDUN.



Gambar II.3 Coklat Tempe Edun

Sumber: https://www.static-src.com/wcsstore/Indraprastha/images/catalog/full//104/MTA-8492549/edun_cokelat_tempe_edun_paket_premium_3_rasa_pilihan_3box-18pcs-_full01_rjx4ciiq.jpg

II.2.5 Analisis SWOT

SWOT merupakan singkatan dari *Strengths*, *Weaknesses*, *Opportunities*, dan *Threats* yang berarti kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman. Analisis SWOT ini digunakan untuk membandingkan produk dengan pesaingnya agar dapat mengetahui kelebihan dan kekurangan serta peluang yang ada. Berikut adalah analisis SWOT pada kedua produk:

a. Coklat Tempe Assassin*V

- *Strength*

Tersedia dalam berbagai ukuran, memiliki tiga varian rasa

- *Weakness*

Cukup sulit didapatkan karena hanya tersedia di beberapa tempat saja, jumlah produksi belum massal, jumlah tenaga kerja terbatas

- *Opportunities*

Merupakan olahan yang unik sehingga mendapat perhatian

- *Threats*

Kurangnya promosi akan menjadikan bisnis tidak mengalami kemajuan

b. Coklat Tempe EDUN

- *Strength*

Memiliki tenaga kerja yang lebih banyak, sudah ekspor keluar negeri.

- *Weakness*

Hanya memiliki dua varian rasa, hanya memiliki satu ukuran

- *Opportunities*

Merupakan olahan yang unik sehingga mendapat perhatian

- *Threats*

Kurangnya promosi akan menjadikan bisnis tidak mengalami kemajuan

II.3 Analisis Permasalahan

Untuk mengumpulkan data yang diperlukan, digunakan beberapa cara antara lain yaitu wawancara dan kuesioner. Adapun data yang dikumpulkan adalah sebagai berikut:

II.3.1 Wawancara

Wawancara dilakukan dengan pihak produsen sekaligus pemilik UMKM Coklat Tempe Assassin*V yaitu Yani Mulyani. Wawancara dilakukan secara langsung di rumah Yani di Jalan Titimplik No. 18A/151C RT 02 RW 06, Bandung, Jawa Barat pada tanggal 5 Mei 2023. Berikut adalah penjelasan Yani Mulyani:

Coklat Tempe Assassin*V memiliki tiga varian rasa yaitu original, pedas, dan tiramisu. Coklat Tempe Assassin*V diproduksi di rumah sendiri mulai dari proses pencampuran bahan baku hingga proses pembungkusan. Yani menuturkan bahwa dirinya biasa mengirimkan 300 pcs produknya ke Susu Lembang. Adapun harga

produk Coklat Tempe Assassin*V yaitu untuk kemasan kecil yang dibungkus lagi dengan kemasan plastik dihargai Rp20.000, untuk ukuran besar Rp12.000, dan untuk ukuran kecil Rp6.000. Susu Lembang merupakan salah satu tempat yang menjadi *reseller* produk Coklat Tempe Assassin*V dengan mengambil sekitar 30% dari harga asli produk yang dijual oleh Yani. Produk Coklat Tempe Assassin*V mengalami kenaikan permintaan ketika menjelang Hari Raya Idul Fitri yang membuatnya kelelahan karena Yani yang harus membuat dan mengolah semua bahan-bahannya.

Ketika permintaan sedang naik, Yani akan memperkerjakan tetangganya untuk membantu produksi Coklat Tempe Assassin*V karena tidak cukup tenaga kerja untuk mengatasi lonjakan permintaan. Jika tidak ada lonjakan permintaan, Yani biasa memproduksi Coklat Tempe Assassin*V bersama dengan keluarganya saja seperti suami dan anak-anaknya. Yani banyak menolak tawaran dari pihak yang memesan terlalu banyak karena khawatir tidak bisa memenuhi ekspektasi pesanan yang sudah membludak, salah satu yang ditolak ialah Kunafe. Salah satu permasalahan yang dialami saat ini adalah masalah pembayaran dari beberapa pihak yang belum dilunasi sehingga anggaran keuangan cukup terganggu. Pemasukan Yani dari hasil berjualan Coklat Tempe Assassin*V sekitar Rp10.000.000. Yani pernah menjual di salah satu toko oleh-oleh di Lembang dan menarik kembali semua produknya karena dijual terlalu mahal sampai 2 kali lipat dari harga asli.

Yani mengiklankan produk Coklat Tempe Assassin*V di sosial media Instagram hingga ada beberapa orang di luar pulau Jawa yang memesan. Tidak hanya di luar Pulau Jawa, ada juga yang memesan untuk konsumsi pribadi dari Singapura dan Dubai. Orang tersebut melihat iklan yang ada di akun Instagram milik Coklat Tempe Assassin*V dan tertarik untuk mencobanya. Yani tidak menjual produknya sendiri di Coklat Tempe Assassin*V karena mengaku kasihan jika ada yang ingin melakukan penjualan produk kembali (*re-sell*) dan memilih untuk menjual produk Coklat Tempe Assassin*V di toko fisik saja. Promosi produk Coklat Tempe Assassin*V dilakukan pada acara-acara UMKM di daerah Bandung dan sering

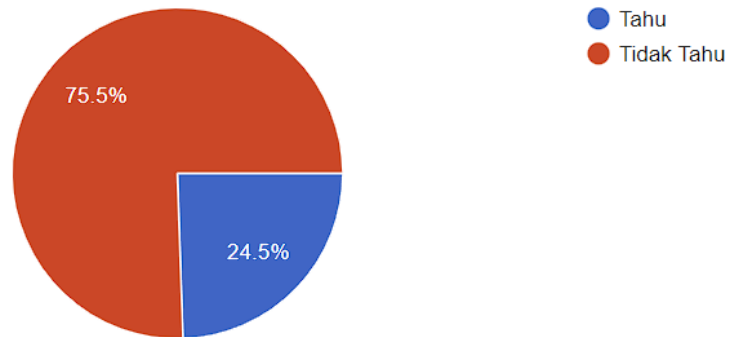
mendapat banyak perhatian dari para pengunjung. Yani mengatakan bahwa umumnya yang datang ke tempat mereka saat acara UMKM adalah para remaja dan orang dewasa. Para remaja terkadang saling mendahului untuk memilih rasa coklat yang diinginkan karena takut tidak mendapatkan rasa yang diinginkan. Dalam satu hari, Yani dapat memproduksi hingga 5 lusin produk Coklat Tempe Assassin*V. Promosi di sosial media Instagram tidak menggunakan poster yang didesain khusus dikarenakan tidak adanya bagian pengurus sosial media. Itu sebabnya unggahan yang ada pada akun resmi produk Coklat Tempe Assassin*V jarang diperbarui. Awalnya, Yani mengajukan nama Assassin untuk nama produknya. Namun, nama tersebut ditolak oleh pihak pemberi izin dengan alasan karena Assassin memiliki arti pembunuh yang mana nama tersebut dapat berdampak pada penjualan nantinya. Contoh hal yang tidak diinginkan ialah akan dipermasalahkan jika ingin melakukan ekspor ke luar negeri karena nama yang kurang etis untuk sebuah produk terutama produk makanan. Akhirnya, Yani mengajukan untuk menambah saja *V (bintang lima) untuk memenuhi persyaratan. Nama Assassin sendiri diusulkan oleh anaknya sendiri yang gemar bermain permainan di perangkat komputer di mana permainan tersebut memiliki judul *Assassin's Creed* besutan Ubisoft. Hal tersebut juga akhirnya menginspirasi logo dari Assassin*V itu sendiri yang menampilkan seseorang dengan penutup kepala dan wajah dan hanya terlihat mata saja seperti karakter pada permainan *Assassin's Creed*.

II.3.2 Kuesioner

Kuesioner dilakukan secara daring melalui Google *Form*, dengan responden berasal dari kalangan remaja akhir hingga dewasa awal karena rentang usia tersebut merupakan peminat utama dan target khalayak yang telah ditentukan oleh Yani Mulyani sebagai produsen produk Coklat Tempe Assassin*V. Responden juga berasal dari Pulau Jawa karena distribusi produk Coklat Tempe Assassin*V yang ada di toko oleh-oleh di mana besar kemungkinan untuk dibeli oleh responden ketika sedang berlibur ke Bandung mengingat Bandung khususnya Lembang merupakan salah satu destinasi wisata favorit di Bandung. Jumlah pengisi kuesioner adalah 94 orang. Berikut adalah hasil kuesioner:

Apakah anda tau apa itu produk coklat tempe?

94 responses

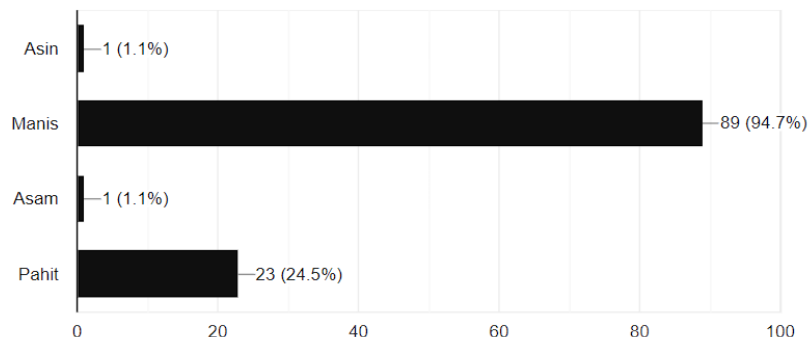


Gambar II.4 Tangkap layar diagram hasil kuesioner soal nomor satu
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Sebanyak 75,5% (71 Responden) menjawab Tahu apa itu produk coklat tempe, dan sebanyak 24,5% (23 Responden) menjawab tidak tahu produk coklat tempe.

Rasa apa yang identik dengan **COKLAT**?

94 responses



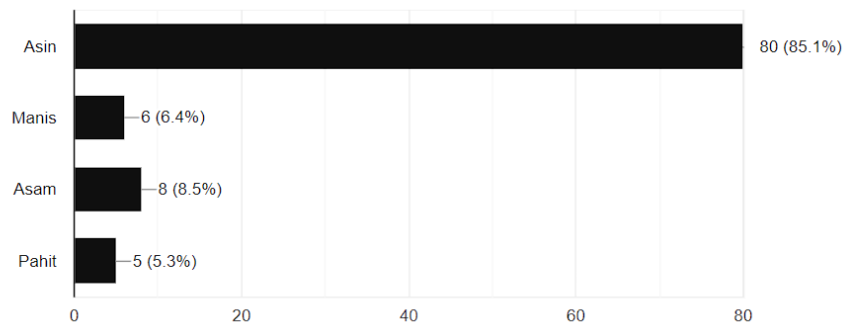
Gambar II.5 Tangkap layar diagram hasil kuesioner soal nomor dua
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Sebanyak 1.1% (1 Responden) berpendapat bahwa coklat identik dengan rasa asin, 94,7% (89 Responden) berpendapat bahwa coklat identik dengan rasa manis, 1.1% (1 Responden) berpendapat bahwa coklat identik dengan rasa asam, dan 24,5% (23 Responden) berpendapat bahwa coklat identik dengan rasa pahit. Responden dapat menjawab beberapa jawaban pada pertanyaan ini.

Rasa apa yang identik dengan **TEMPE**?

 Copy

94 responses

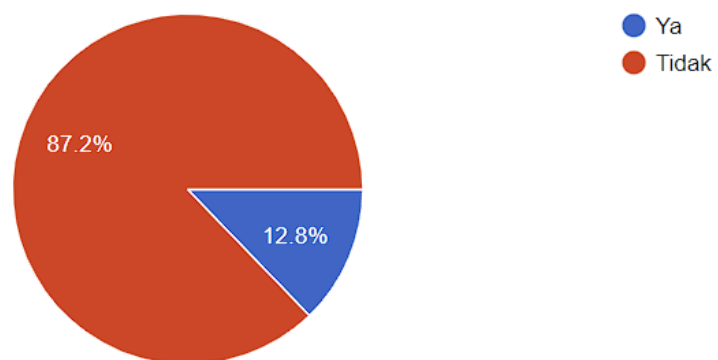


Gambar II.6 Tangkap layar diagram hasil kuesioner soal nomor tiga
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Sebanyak 85.1% (80 Responden) berpendapat bahwa tempe identik dengan rasa asin, 6,4% (6 Responden) berpendapat bahwa tempe identik dengan rasa manis, 8,5% (8 Responden) berpendapat bahwa tempe identik dengan rasa asam, dan 5,3% (5 Responden) berpendapat bahwa tempe identik dengan rasa pahit. Responden dapat menjawab beberapa jawaban pada pertanyaan ini.

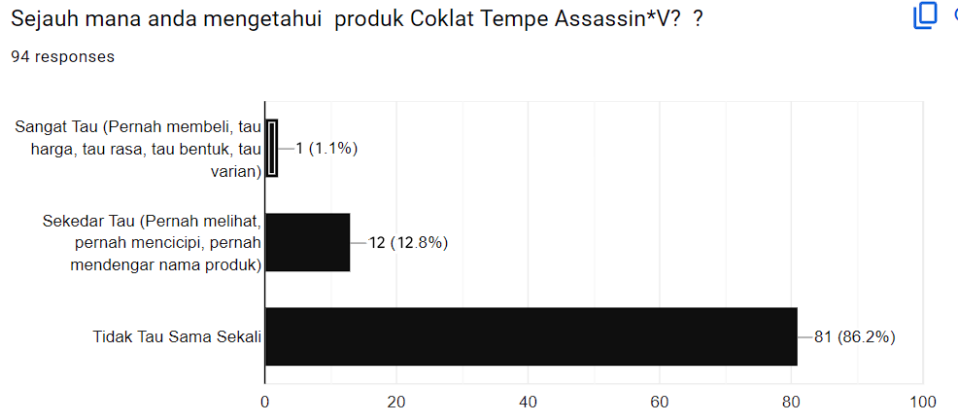
Apakah anda mengetahui produk Coklat Tempe Assassin*V?

94 responses



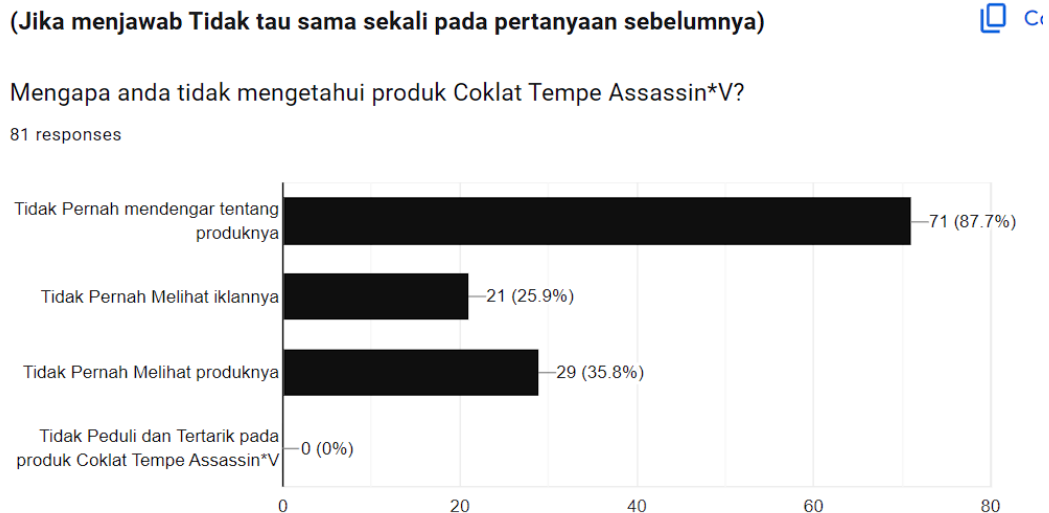
Gambar II.7 Tangkap layar diagram hasil kuesioner soal nomor empat
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Sebanyak 87,2% (82 Responden) menjawab tahu produk Coklat Tempe Assassin*V, dan sebanyak 12,8% (12 Responden) menjawab tidak tahu produk Coklat Tempe Assassin*V.



Gambar II.8 Tangkap layar diagram hasil kuesioner soal nomor lima
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Sebanyak 1,1% (1 Responden) sangat tahu Coklat Tempe Assassin*V, 12,8% (12 Responden) sekedar tahu Coklat Tempe Assassin*V, 86,2% (81 Responden) tidak tahu sama sekali Coklat Tempe Assassin*V.



Gambar II.9 Tangkap layar diagram hasil kuesioner soal nomor enam
Sumber: Dokumentasi Pribadi

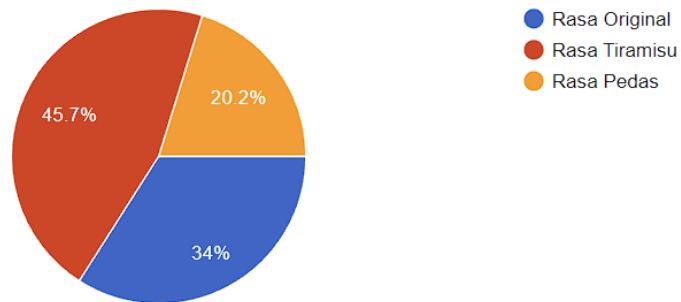
Sebanyak 87,7% (71 Responden) tidak pernah mendengar tentang Coklat Tempe Assassin*V, 25,9% (21 Responden) tidak pernah melihat iklan Coklat Tempe

Assassin*V, 35,8% (29 Responden) tidak pernah melihat Coklat Tempe Assassin*V, dan tidak ada responden yang tidak peduli pada Coklat Tempe Assassin*V. Responden dapat menjawab beberapa jawaban pada pertanyaan ini.

Coklat Tempe Assassin*V memiliki beberapa varian rasa yaitu: Rasa Original, Rasa Tiramisu, dan Rasa Pedas.

Rasa apa yang membuat anda sangat tertarik pada produk ini?

94 responses



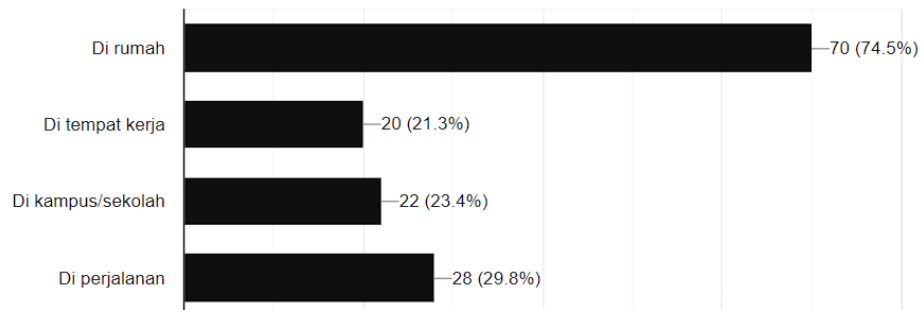
Gambar II.10 Tangkap layar diagram hasil kuesioner soal nomor tujuh
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Sebanyak 45,7% (43 Responden) menjawab tertarik produk Coklat Tempe Assassin*V rasa tiramisu, sebanyak 20,2% (19 Responden) menjawab tertarik produk Coklat Tempe Assassin*V rasa pedas, sebanyak 34% (32 Responden) menjawab tertarik produk Coklat Tempe Assassin*V rasa original.

Menurut anda, dimana tempat terbaik untuk menikmati produk coklat tempe?

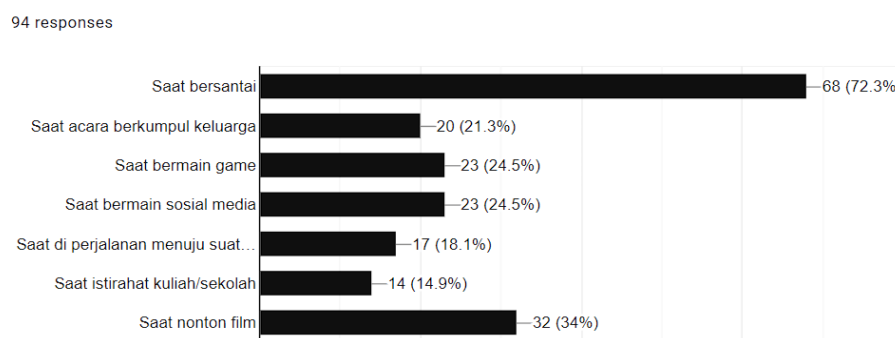


94 responses



Gambar II.11 Tangkap layar diagram hasil kuesioner soal nomor delapan
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Sebanyak 74,5% (70 Responden) berpendapat rumah merupakan tempat terbaik untuk menikmati Coklat Tempe Assassin*V, 21,3% (20 Responden) berpendapat tempat kerja merupakan tempat terbaik untuk menikmati Coklat Tempe Assassin*V, 23,4% (22 Responden) berpendapat kampus/sekolah merupakan tempat terbaik untuk menikmati Coklat Tempe Assassin*V, 29,8% (28 Responden) berpendapat kendaraan dalam perjalanan merupakan tempat terbaik untuk menikmati Coklat Tempe Assassin*V. Responden dapat menjawab beberapa jawaban pada pertanyaan ini.



Gambar II.12 Tangkap layar diagram hasil kuesioner soal nomor sembilan
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Sebanyak 72,3% (68 Responden) berpendapat bahwa produk Coklat Tempe Assassin*V paling tepat dinikmati saat bersantai. Responden dapat menjawab beberapa jawaban pada pertanyaan ini.

II.4 Resume

Berdasarkan data yang telah terkumpul, Ada strategi pemasaran 4P yaitu *Product*, *Place*, *price*, dan *Promotion* yang menjadi poin penting. Berikut adalah poin 4P pada produk Coklat Tempe Assassin*V:

- *Product*. Produk Coklat Tempe Assassin*V merupakan suatu produk olahan tempe yang unik karena dipadukan dengan coklat yang mana hal tersebut merupakan hal yang tidak lazim. Namun hal tersebutlah yang menjadi nilai jual dari produk ini.
- *Place*. Tempat penjualan produk Coklat Tempe Assassin*V yang ada dipasarkan di Lembang pada toko oleh-oleh merupakan pilihan yang tepat. Hal

ini dikarenakan tempat tersebut adalah area belanja bagi para pendatang yang pastinya menginginkan sesuatu yang akan dibawa pulang ke tempat asalnya.

- *Price*. Harga yang ditawarkan masih terbilang sesuai dengan apa yang ditawarkan. Bahkan Yani mendapatkan komentar positif seputar harga yang murah dari produk Coklat Tempe Assassin*V.
- *Promotion*. Promosi yang dilakukan oleh Yani masih terbilang sangat kurang terutama pada sosial media. Sosial media kurang dikelola dengan baik dan juga kurang informatif karena unggahan pada sosial media tidak menyajikan informasi yang cukup detail tentang produk yang ditawarkan.

Dari responden kuesioner dapat disimpulkan bahwa masih banyak responden yang tidak mengetahui apa itu Coklat Tempe Assassin*V dan memiliki ketertarikan untuk mengetahuinya. Rasa yang paling diminati dan membuat tertarik adalah varian rasa tiramisu. Para responden juga berpendapat bahwa Coklat Tempe Assassin*V cocok dinikmati di rumah sembari bersantai.

II.5 Solusi

Dengan permasalahan yang telah dijelaskan, maka diperlukannya sebuah solusi yaitu adalah dengan cara mempromosikan produk Coklat Tempe Assassin*V. Hal ini tentu saja agar jangkauan calon pembeli dapat lebih luas lagi sehingga dapat menanamkan citra yang tepat terhadap Coklat Tempe Assassin*V di masyarakat khususnya target khalayak.