BAB II
Promosi Susu Kedelai Alamina

2.1. Landasan Teori Promosi

Hampir semua orang mengartikan istilah promosi secara berlainan tetapi intinya sebenarnya mempunyai arti yang sama. Itu semua tentunya sangat berguna dalam memandang pengertian definisi secara universal. Dalam penggunaan biasa, promosi yaitu semua yang dilakukan untuk membantu suatu penjualan ketika melalui penawaran dari media elektronik hingga media cetak yang bertujuan untuk mencoba memikat pelanggan agar memperoleh kesan yang menyenangkan terhadap apa yang di iklankan. (Fred E. Hahn dan Keneth G. Mangun).

Berikut ini adalah beberapa definisi yang lain dari promosi yang dikemukakan oleh beberapa sumber :

a) Promosi adalah ”cara mendapatkan perhartian konsumen pada suatu produk dan membujuk mereka untuk membeli produk tersebut “(Collins,Kamus lengkap bisnis ,Edisi kedua ,1999).
b) Promosi adalah sebuah bentuk komunikasi pemasaran, dimana dalam periklanan harus lebih dari sekedar memberikan informasi kepada masyarakat namun harus dapat membujuk masyarakat agar berperilaku sedemikian rupa sesuai dengan strategi pemasaran perusahaan agar dapat memperkenalkan suatu produk yang dimiliki.(Republik Indonesia ,Jakarta,1998, hal 102).
c) Sales promotion adalah sebagai suatu mentalitas yang memanifestsikan diri dalam bentuk sikap secara *continue,* sistematis dan usaha terus-menerus yang di bantu oleh peneliti-peneliti kea rah perbaikan dari dalam organisasi dan

strategi penjualan (G.J Vente, Direktur General Seles Promotion Division)

d) Promosi adalah usaha komunikasi yang menjembatani kesenjangan antara produsen dan konsumen. Usaha komunikasi tersebut dapat dibagi dalam bagian-bagian yang terdiri atas periklanan publisitas, humas dan proyek-proyek khusus, seperti door to door (pintu ke pintu), direct mail (iklan pos langsung), sampling (percontohan). *(Kamus Istilah Periklanan Indonesia).*

2.2. Tinjauan Umum Susu Kedelai

Per kata, susu adalah makanan cair yang diproduksi oleh kelenjar susu mamalia betina.

Dalam istilah, kata susu juga digunakan untuk cairan pengganti susu yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, misalnya susu kedelai (atau *coconut milk* dalam perbendaharaan istilah bahasa Inggris).

Sedangkan definisi susu secara kimiawi adalah *emulsi* (campuran zat yang tidak saling larut) butiran lemak dalam cairan berbahan dasar air. Dalam kata lain, kandungan terbesar susu adalah air dan lemak.

Jadi, susu kedelai adalah minuman serupa susu yang dibuat dari kedelai.

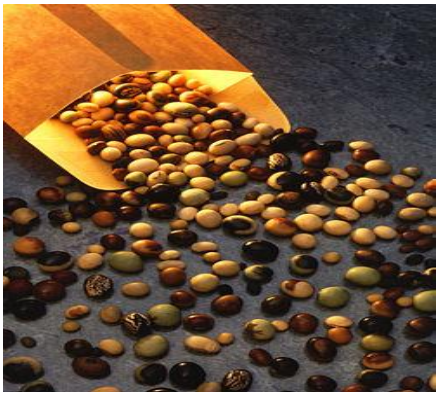
Kedelai atau kacang kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan seperti kecap, tahu, tempe dll.

2.2.1. Asal-Usul dan Penyebaran

Sejak abad II sebelum Masehi, susu kedelai sudah dibuat di negeri Cina. Dari sana kemudian berkembang ke Jepang dan setelah PD II masuk ke Asia Tenggara. Di Indonesia,

perkembangannya sampai saat ini masih ketinggalan dengan Singapura, Malaysia, dan Filipina. Di Malaysia dan Filipina susu kedelai dengan nama dagang "Vitabean" yang telah diperkaya dengan vitamin dan mineral, telah dikembangkan sejak 1952. Di Filipina juga dikenal susu kedelai yang populer dengan nama "Philsoy". Sementara di tanah air baru beberapa tahun terakhir dikenal susu kedelai dalam kemasan kotak karton yang diproduksi oleh beberapa industri minuman.

Jika Susu sapi bisa dijadikan susu asam atau *yoghurt*, Susu kedelai juga bisa diolah menjadi susu asam atau *soyghurt,* dan juga keju kedelai.



Gambar II.1. Biji Kedelai



Gambar II.2. Biji Kedelai

2.2.2. Jenis – jenis Susu Kedelai

Pada prinsipnya terdapat dua bentuk susu kedelai yaitu cair dan bubuk. bentuk cair dan bubuk banyak dibuat dan diperdagangkan. walau Susu kedelai Cair lebih banyak dikenal masyarakat, hanya kelemahan Susu kedelai Cair adalah daya tahannya, kira kira maksimal 1 - 2 hari , sedangkan Susu Kedelai Bubuk bisa bertahan hingga 6 - 8 bulan bahkan, jika di buat secara tepat susu kedelai bisa tahan hingga 1,5 tahun tanpa

bahan pengawet lain. Susu kedelai dapat disajikan dalam bentuk murni, artinya tanpa penambahan gula dan cita rasa baru. Dapat juga ditambah gula atau *flavour* seperti moka, pandan, panili, coklat, strawberi, dan lain-lain.

Susu kedelai cair atau bubuk dapat dibuat dengan menggunakan teknologi dan peralatan sederhana yang tidak memerlukan keterampilan tinggi, maupun dengan teknologi modern dalam pabrik. Dewasa ini banyak cara yang dapat digunakan untuk membuat susu kedelai cair atau bubuk dengan hasil yang baik. Beberapa metode yang umum digunakan dalam pembuatan susu kedelai untuk minuman manusia antara lain metode Illinois, metode Pusbangtepa-IPB, dan metode sederhana.

Metode Illinois dikembangkan oleh Nelson dkk. dari Universitas Illinois, AS, pada tahun 1979.

2.3. Manfaat Susu Kedelai Untuk Kesehatan

Menurut penelitian susu kedelai mengandung banyak sekali gizi dan manfaat di dalamya, selain sebagai pengganti susu sapi, bahkan jauh lebih kaya akan gizi dibandingkan susu sapi, susu kedelai juga dapat dijadikan alternatif terbaik pengganti susu formula yang kencenderungan mengandung bakteri jahat yang membahayakan kesehatan balita dan anak-anak. Kandungan dan manfaat yang terdapat dalam susu kedelai adalah:

- **Protein**, berguna untuk pertumbuhan, perbaikan jaringan yang rusak, penambah *imunitas* (kekebalan) tubuh.
- **Lemak Nabati**, Sangat baik untuk tubuh manusia.
- **Karbohidrat**, sebagai sumber energi atau tenaga didalam tubuh.
- **Serat / fiber**, berguna untuk system pencernaan dalam tubuh.

- **Vitamin A**, pada biji kedelai berasal dari karoten, yang merupakan bahan dasar vitamin A, membantu kelancaran fungsi organ penglihatan dan pertumbuhan tulang.
- **Vitamin B1**, Vitamin B1 atau yang sering disebut tianin sangat berperan dalam reaksi-reaksi dalam tubuh yang menghasilkan energi.
- **Vitamin B2**, isebut juga flavin, merupakan pigmen yang banyak terdapat pada susu, baik susu sapi, susu manusia, maupun susu kedelai.
- **Vitamin E**, melancarkan proses reproduksi dan proses menstruasi, menegah impotensi, keguguran, dan penyakit jantung kardiovaskuler, meningkatkan produksi air susu, membantu memperpanjang umur, dan sebagai antioksidan. Orang yang rajin mengkonsumsi antioksidan akan terlihat lebih muda ketimbang orang yang jarang mengkonsumsinya.
- **Mineral**, berfungsi dalam menambah kekuatan struktur tulang, gigi, dan kuku, serta dapat menambah daya tahan tubuh terhadap gangguan penyakit. Selain itu, mineral juga berfungsi dalam proses reproduksi pertumbuhan tulang mereka yang menuju dewasa.
- **Polisakarida,** yang mampu menekan kadar glukosa atau penyakit diabetes. Asupan susu kedelai dapat membantu mengendalikan kadar gula darah yang melebihi batas normal tersebut, sehingga sangat membantu mengendalikan penyakit diabetes.
- **Isoflavon**, Ikatan sejumlah asam amino dengan vitamin dan beberapa zat gizi lainnya dalam biji kedelai ada yang membentuk flavonoid. *Flavonoid* adalah sejenis pigmen, seperti halnya zat hijau daun yang terdapat pada tanaman yang berwarna hijau. Senyawa ini biasanya memiliki ciri

khas, yaitu mengeluarkan bau tertentu. Bau langu yang terdapat pada biji kedelai adalah salah satu tanda bahwa dalam biji tersebut terdapat flavonoid. Secara ilmiah, flavonoid sudah dibuktikan mampu mencegah dan mengobati berbagai penyakit. Dan salah satu jenis flavonoid yang sangat banyak terdapat pada biji kedelai dan amat bermanfaat bagi kesehatan adalah isoflavon. Seorang peneliti Jepang, pada tahun 1998 menganjurkan setiap manusia mengkonsumsi isoflavon kedelai sebanyak 50-100 mg perhari. fungsi *isoflavon* itu bagi tubuh adalah untuk :

- Melancarkan metabolisme
- Melancarkan pencernaan
- Merupakan nutrisi pelengkap
- Meningkatkan sistem *imunitas (*kekebalan tubuh*)*
- Memperkuat struktur matriks tulang
- Menstabilkan tekanan darah
- Menurunkan kadar kolestrol darah
- Menstabilkan kadar gula darah
- Mencegah obesitas (kegemukan)
- Mencegah penyakit ginjal
- Mengurangi gejala jantung koroner (kardiovaskuler)
- Mengurangi gejala stroke
- Mengurangi gejala rematik dan asam urat
- Mengurangi gejala maag
- Menghilangkan rasa lelah dan lesu
- Mengurangi gejala symptom menopause
- Memperlambat penuaan sel
- Mencegah tumbuhnya kanker, terutama kanker payudara dan prostat

- Menambah daya ingat dengan meningkatkan fungsi kognitif

- **HDL (Kolesterol Baik),** LDL (Low Density Lipoprotein) bersifat sangat mampu untuk membuat proses pengapuran pembuluh darah. Karenanya dikenal sebagai kolesterol jahat. HDL (High Density Lipoprotein) bersifat sebaliknya yaitu menahan proses pengapuran dengan cara menyedot timbunan kolesterol didalam pembuluh darah, lalu membawanya ke lever dan selanjutnya dibuang melalui empedu. Oleh karenanya HDL dikenal sebagai kolesterol baik.
- **Kalsium** adalah salah satu mikro mineral yang berguna bagi tubuh manusia. 99% dari kalsium dapat ditemukan pada tulang dan 1% dialirkan pada selaput cair, di dalam struktur sel dan selaput sel. Fungsi Kalsium Merupakan mineral yang sangat penting yaitu :

  - Membantu meningkatkan kekuatan pada tulang, guna mencegah tulang keropos (osteoporsis)
  - Membantu peredaran darah secara normal
  - Membantu formasi sel protein dan membantu mengatur fungsi otot
  - Mengontrol asam lemak (fatty acids) pada usus yang dapat mengurangi formasi sel kanker dengan tujuan mencegah terjadinya kanker usus.

2.4. Keberadaan Susu Kedelai

Meskipun harga susu sapi makin mahal, konsumen susu di Bandung pada khususnya belum banyak yang beralih ke susu kedelai. Sebab konsumen banyak yang belum terbiasa mengonsumsinya.

Dalam wawancara dengan Pengusaha susu kedelai di Bandung, M Nuri Taufiq mengatakan, tidak ada lonjakan permintaan susu kedelai saat harga susu sapi melambung tinggi. Permintaan susu cenderung stabil, yaitu sekitar 30-50 liter per hari. ”Permintaan memang bertambah, tetapi tidak signifikan, atau sangat kecil. Sebab, konsumen dan segmen pasar susu kedelai itu terbatas,”

Selain itu, banyak anggapan bahwa susu kedelai merupakan susu kesehatan yang hanya dikonsumsi bagi anak-anak autis atau orang yang berdiet, sehingga untuk dikonsumsi di rumah tangga belum populer.

Sementara itu, Taufiq mengaku, tidak berani berspekulasi meningkatkan produksi susu kedelainya meski harga susu murni dan susu kemasan sedang mahal. Sebab, dengan produksi per hari sekitar 6-12 kilogram kacang kedelai, masih mencukupi permintaan susu kedelai dari pusat-pusat kebugaran maupun pasar modern yang ada di Bandung. (kompas cyber media)

2.5. Sejarah Alamina

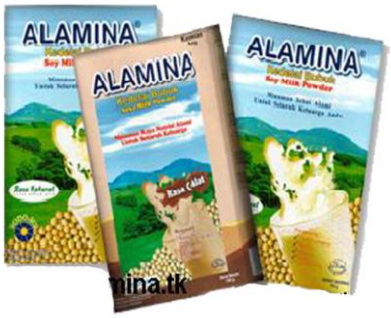
Alamina yaitu berasal dari kata alami yang magsudnya adalah susu kedelai ini alamiah tidak mengandung bahan pengawet dan pewarna buatan.

Dua puluh tahun bergelut dengan kedelai, membuat Yubi Ahmad bayhaqi terusik. Setelah hanya berbisnis jual beli kedelai, pak Yubi kemudian berinovasi membuat ragam produk berbahan kedelai. Salah satunya, adalah pembuatan susu.

Adalah sang ayah, Dodo Muhammad Iqbalsyah (sekarang sudah almarhum), yang menemukan racikan susu kedelai sejak tahun 1986 yang dia anggap pas dan enak. Melihat peluang bisnis itu, lantas pak Yubi mulai belajar membuat dan menjualnya. Pada 2003 dia mendirikan

CV Dodo-Mis, singkatan dari nama sang ayah. Ia pun menggunakan merk "Alamina".

Ketika itu, Alamina masih dikemas secara manual oleh tiga karyawan. Bungkusnya pun masih berupa plastik yang di-press. Dalam satu bulan, tidak lebih dari 1.000 kotak dihasilkan. Kerja keras Yubi mulai berbuah, ketika dua tahun kemudian berhasil memasukkan Alamina ke apotik-apotik dan salah satu supermarket di Bandung.



Gambar II.3. Alamina

2.6. Profil Perusahaan

Saat ini, CV Dodo-Mis beralamat di Jalan Rancamalang no 32, kec. Marga Asih, Kabupaten Bandung. Telp.(022) 6674871, 70384528. Fax (022) 6674871. perusahaan ini berdiri sejak tahun 2003 yang didirikan oleh Yubi Ahmad bayhaqi. memiliki 55 karyawan Dengan tiga mesin pengemas.

2.6.1. Logo Perusahaan

Dari logo dibawah ini menjelaskan :



Gambar 1. logo Alamina

Filosofi Logo Alamina



Dodo-Mis merupakan nama dari ayah pemilik Alamina. Kemudian dijadikan nama CV Dodo-Mis.



Bentuk menyerupai bunga ini terdiri dari 8 sudut, mengartikan bahwa Pak dodo memiliki 8 anak, dan berharap bisa selalu bersatu. Namun tentang warnanya tidak mengandung arti apapun , Karen enak dilihat saja.



Sedangkan font ALAMINA menggunakan jenis huruf Arial Rounded MT Bold black shadow and emboss.

2.6.2. Tinjauan Perusahaan

Alamina adalah suatu usaha yang bergerak di bidang usaha kecil menengah *(*UKM*)* usaha tersebut adalah Susu Kedelai.

produk yang ditawarkan yaitu :

Susu Kedelai bubuk dengan pilihan 3 rasa yaitu Rasa natural, vanilla, Cokelat kemasan dus ukuran 150 g.

Analisa Produk

Adapun yang menjadi ciri dari Susu Kedelai Alamina yakni:

- Rasanya enak, lezat (Tidak Berbau Langu).
- Tanpa zat pengawet dan pewarna.
- Tahan hingga 1,5 tahun.
- Sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh.
- Baik diminum oleh anak-anak, Remaja, Dewasa, Lanjut Usia, Ibu hamil dan Menyusui.

2.6.3. Tinjauan Kerja Perusahaan

1. Distribusi

Penyebaran Produk susu kedelai dari Alamina ini ada 20 agen CV Dodo-Mis tersebar dari Sumatra hingga Bali. Di wilayah-wilayah itu, Alamina baru bisa masuk ke apotek-apotek, dan belum lama ini mulai mencoba masuk ke supermarket.

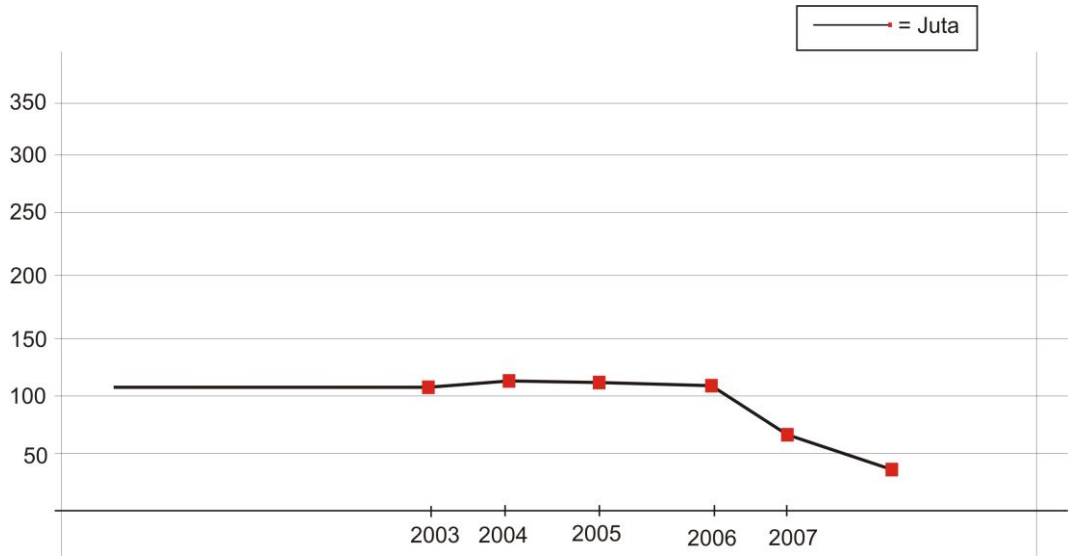
2. Target Sasaran

Untuk target sasaran lebih mengutamakan pada pasar menengah keatas, yaitu gaya hidup masyarakat yang peduli akan kesehatan dan menginginkan minuman alami yang bermanfaat

3. Karyawan

Saat ini Alamina hanya memiliki 55 karyawan. Untuk pengemasan hanya memiliki tiga mesin pengemas produk.

2.7. Grafik Penjualan



Grafik II.1 Grafik penjualan Alamina

Keterangan:

Pada grafik diatas terlihat bahwa pada tahun 2007 terdapat penurunan angka penjualan yang cukup rendah, hal itu dikarenakan mulai bermunculan pesaing-pesaing baru yang beredar dipasaran pada tahun tersebut seperti: Nutribean, Melilea, soymilk.

2.6. Analisis Alamina

2.6.1. Analisis SWOT (Strength, Weakness, Opportunity, Theart)

Analisis SWOT lebih memfokuskan diri pada kalkulasi peluang pencapaian tujuan promosi. Analisis SWOT meliputi empat elemen yaitu :

1. **S**trength >>>>> Kekuatan

   a.Produk

   - Rasanya enak, lezat (Tidak Berbau Langu).
   - Tanpa zat pengawet dan pewarna.
   - Tahan hingga 1,5 tahun.
   - Sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh.
   - Baik diminum oleh anak-anak, Remaja, Dewasa, Lanjut Usia, Ibu hamil dan Menyusui.

   b. Price

   Harga yang terjangkau jika dibandingkan dengan susu sapi.

2. **W**eakness >>>>> Kelemahan

   Faktor internal yang dapat menghambat perkembangan perusahaan Alamina adalah :

   a. Kurangnya media promosi untuk memperkenalkan Alamina kepada khalayak, Karena perusahaan ini masih usaha kecil menengah (UKM),
   b. Kecilnya informasi tentang manfaat Alamina,
   c. Terjadinya krisis Harga bahan baku yang mulai melonjak naik. Hampir 90% adalah hasil import.

3. **O**pportunity >>>> Kesempatan

   Faktor – faktor yang dapat mendukung perkembangan Alamina yaitu:

   a. Alamina bisa menjadikan peluang tenaga kerja .

b. Target audiens yang luas dan beragam baik anak-anak hingga orang tua.
c. Konsumen mempunyai motivasi yang tinggi untuk mendapatkan kesehatan terutama untuk mereka yang menginginkan hidup sehat.
d. Ikut mensukseskan program pemerintah dalam membantu menjaga kesehatan rakyat Indonesia.

4. **T**reath >>>>> Ancaman

Faktor-faktor yang dapat menghambat perkembangan Alamina yaitu :

a. Semakin bertambahnya jumlah produk-produk Sejenis dipasaran.
b. Adanya krisis bahan baku kedelai.

2.6.2. Kesimpulan

Strategi yang diperlukan dalam upaya proses menyampaikan informasi secara efektif dan efisien adalah berpromosi yaitu dengan cara memberikan tentang manfaat atau keunggulan dari susu kedelai Alamina itu sendiri, dan hal ini merupakan solusi yang tepat dikarenakan adanya suatu keingintahuan untuk mengetahui manfaat susu kedelai Alamina. selain itu strategi ini untuk memperkenalkan sekaligus menimbulkan ketertarikan meminum Alamina.

2.6.3. Pemecahan Masalah

Dari analisa diatas maka dibutuhkan suatu strategi untuk mengatasi ancaman dan kelemahan dari susu kedelai Alamina, yaitu :

- Menyajikan informasi secara kreatif, menarik dan berbeda tentang manfaat dan keunggulan dari susu kedelai Alamina agar masyarakat tertarik.

- Melakukan promo yang tepat, maksudnya adalah melakukan promo yang berhubungan dekat dengan gaya hidup keseharian pada masyarakat pada umumnya.