

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Brownies merupakan salah satu ragam kue yang kaya akan lemak dan telur. Bahan pembuatan *brownies* terdiri tepung, gula, margarin, serta *dark chocolate compound*. *Brownies* terdiri dari dua macam, yaitu *brownies* kering dan *brownies* basah. *Brownies* kering adalah *brownies* yang dibuat dengan cara dipanggang menggunakan oven sehingga kadar airnya rendah, sedangkan *brownies* basah atau yang lebih dikenal dengan *brownies* kukus adalah *brownies* yang dibuat dengan cara dikukus dan memiliki kadar air yang tinggi dan terkesan basah.

Brownies memiliki citarasa khas cokelat yang sangat pekat yang diperoleh dari *dark chocolate compound*, yang merupakan salah satu bahan baku paling utama dalam pembuatan *brownies*. *Brownies* dikonsumsi sebagai camilan atau hidangan penutup. *Brownies* juga dapat digunakan sebagai *souvenir*, oleh-oleh, dan makanan hantaran.

Variasi olahan *brownies* bisa dilakukan dengan menambahkan ubi dalam proses pembuatannya. Ubi Cilembu merupakan salah satu ubi yang dapat ditambahkan ke dalam *brownies*. Ubi Cilembu dapat menambah nilai gizi yang sudah ada pada *brownies*. Daging ubi yang berwarna oranye menunjukkan ubi Cilembu memiliki kandungan pigmen karotenoid dan vitamin B yang tinggi. Ubi Cilembu juga kaya akan serat sehingga baik untuk pencernaan tubuh, selain itu kadar gula pada ubi Cilembu yang cukup tinggi sehingga dapat mengurangi jumlah gula yang digunakan dalam adonan.

Prospek usaha *brownies* ubi Cilembu cukup menjanjikan dikarenakan selain memiliki khas rasa coklat yang sangat kuat, teksturnya yang agak *crunchy*/kering di permukaan namun tetap lembut di dalam membuat *brownies* digemari banyak orang dari berbagai kalangan dan usia. Selain itu berdasarkan orientasi produksi dan pemasaran produk *brownies* ubi Cilembu yang sudah dilakukan, *brownies* tersebut cukup digemari untuk dijadikan hantaran/oleh-oleh atau sekedar camilan. Hal ini dibuktikan dari hasil survei peluang pasar menunjukkan 95% dari 60 responden menyukai *brownies*.

Produk *brownies* yang akan diproduksi diberi merek “Mr. BRONBI”. Kata “BRONBI” merupakan singkatan dari *brownies* ubi, yang menunjukkan bahwa *brownies* terbuat dari ubi dan menjadi ciri khas dari produk. *Brownies* “Mr. BRONBI” dipotong kotak dengan ukuran 10 x 15 cm dan memiliki berat bersih 250 g per kemasan. Ukuran tersebut bertujuan untuk mempermudah proses pengonsumsi *brownies*, selain itu *brownies* dapat digunakan sebagai souvenir atau oleh-oleh. *Brownies* dikemas menggunakan kemasan kotak berwarna hitam dan diberi label di bagian atas kemasan.

Lokasi usaha direncanakan didirikan di Jalan Teratai P-10, Tropodo, Sidoarjo. Area produksi berukuran 32 m². Usaha ini berbentuk badan usaha CV dengan jumlah tenaga kerja 4 orang, terdiri dari seorang *manager* dan 3 orang karyawan dengan jam kerja 8 jam/hari. Proses distribusi dijalankan dengan menggunakan jasa kurir dengan biaya pengiriman yang ditanggung oleh unit pengolahan *brownies*. Pemasaran dilakukan secara intensif melalui media sosial dan penawaran langsung kepada konsumen. Target pasar penjualan *brownies* adalah masyarakat kalangan menengah ke atas. *Brownies* dipasarkan secara langsung dari

mulut ke mulut dan beberapa media sosial seperti *instagram*, *whatsapp*, *line*, dan *facebook*.

1.2 Tujuan

- a. Menyusun perencanaan *home industry brownies* ubi Cilembu “Mr. BRONBI” dengan kapasitas 96 kemasan @ 250 g per hari dan menganalisa kelayakan usaha dari segi teknis dan ekonomis.
- b. Melakukan realisasi produksi dan pemasaran *brownies*.
- c. Melakukan evaluasi terhadap realisasi produksi dan pemasaran *brownies*.