

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang memiliki kadar air kurang dari 4% dan terbuat dari tepung, gula, dan lemak (Manley, 1998). *Cookies* pada umumnya menggunakan bahan baku dari tepung terigu, telur, susu, gula, mentega, margarin, soda kue, dan sebagainya. *Cookies* merupakan salah satu jenis camilan atau makanan ringan yang banyak disukai oleh sebagian besar masyarakat mulai balita sampai dewasa.

Menurut SNI 01-2973-1992, *cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan memiliki penampang potong yang bertekstur padat. *Cookies* digolongkan menjadi dua, yaitu *cookies* yang memiliki adonan keras atau disebut *Hard Dough* dan *cookies* yang memiliki adonan lunak atau disebut juga *Soft Dough*.

Menurut Faridah, dkk (2008) *cookies* yang termasuk adonan keras terbagi menjadi dua, agak manis yaitu *marie* dan diragikan yaitu *crackers*. Sedangkan *cookies* yang memiliki adonan lunak, dibagi menjadi *batter type* dan *foam type*. *Batter type* dimana gula dikocok terlebih dahulu, contohnya *butter cookies* dan *lemon snaps*. Sedangkan *foam type* telur dan gula dikocok terlebih dahulu, contohnya *lady finger*. *Cookies* memiliki standard syarat mutu agar dinyatakan aman untuk dikonsumsi masyarakat, di Indonesia syarat mutu tersebut berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2973-1992), dapat dilihat di bawah ini

Tabel 1.1 Syarat Mutu *Cookies*Standar *Cookies* berdasarkan SNI 01-2973-1992

Kriteria Uji	Klasifikasi
Kalori (Kalori/100 gram)	Minimum 400
Air (%)	Maksimum 5
Protein (%)	Minimum 9
Lemak (%)	Minimum 9.5
Karbohidrat (%)	Minimum 70
Abu (%)	Maksimum 1.5
Serat Kasar (%)	Maksimum 0.5
Logam berbahaya	Negatif
Bau dan rasa	Normal dan tidak tengik
Warna	Normal

Sumber: BSN (1992)

Cookies pada umumnya terdiri dari berbagai macam rasa yaitu rasa coklat, strawberry, nanas, keju, jeli, kacang, kelapa, dan sebagainya. Kini diciptakan *cookies* yang memiliki cita rasa yang khas yaitu kopi. *Cookies* kopi diciptakan dengan tujuan untuk menambah varian rasa serta meningkatkan nilai tambah kopi. Selain itu *cookies* kopi juga diciptakan untuk menambah nilai gizi yang terdapat di dalam cookies di mana berfungsi untuk merangsang sistem syaraf pusat, mencegah kanker, mencegah rasa kantuk, meningkatkan daya tangkap, mempercepat daya pikir. Target konsumen yang akan dituju dalam produk *cookies* ini adalah dewasa muda sampai dewasa yang berusia antara 25-50 tahun.

Kopi merupakan produk pangan yang mengandung kafein dan memiliki rasa pahit yang berasal dari buah kopi. Buah kopi terdiri dari kulit luar, daging buah, kulit tanduk, dan biji. Kafein tersebut mudah larut dalam air. Selain itu kafein bersifat basa *mono-acidic* yang lemah dan dapat memisah dengan asam. Kopi dapat merangsang sistem syaraf pusat, mencegah kanker, mencegah rasa kantuk, meningkatkan daya tangkap,

mempercepat daya pikir. Kopi pada umumnya terdiri dari 2 jenis yaitu kopi arabika, dan kopi robusta yang telah disangrai, selain itu kopi dikonsumsi bukan karena nilai gizinya, melainkan cita rasa dan pengaruh fisiologis kopi yang mampu mencegah kantuk.

Cookies kopi merupakan kue kering yang mengandung kadar kafein sangat tinggi sehingga lebih cocok dikonsumsi pada orang dewasa yang sehat. Selain itu produk *cookies* kopi diberi keterangan bahwa untuk orang sakit dan anak-anak di bawah usia 5 tahun dilarang mengonsumsi *cookies* tersebut karena mengandung kadar kafein sangat tinggi. Produk *cookies* kopi yang akan dibuat dengan kapasitas sebanyak 2880 toples / tahun dengan jumlah sebanyak 50 *cookies* / toples. Proses pembuatan *cookies* di Jl. Taman Jemursari selatan I no.45 Surabaya, Jawa Timur selama 1 bulan.

1.2. Tujuan

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan bertujuan untuk menambah pengetahuan mengenai wirausaha, serta dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh mahasiswa di dunia kerja. Sedangkan tujuan khususnya adalah untuk menambah wawasan wirausaha dengan berjualan *cookies* kopi dengan kapasitas 2880 toples / tahun selama 1 bulan.