

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat (Standar Nasional Indonesia, 1992). *Cookies* berasal dari kata “kokje” yang berarti “kue kecil” dalam bahasa Belanda. *Cookies* merupakan camilan yang digemari oleh masyarakat yang ditunjukkan dari hasil survei kuisisioner yang dilakukan pada 166 responden berusia 17 sampai 46 tahun bahwa 97% responden menyukai *cookies*.

Cookies yang sering dijumpai di masyarakat umumnya yang berbahan dasar tepung terigu saja. Usaha dalam menciptakan produk *cookies* yang unik dibandingkan *cookies* pada umumnya adalah dengan pemanfaatan buah seperti pisang (Anggraini, 2016). Buah pisang menjadi buah yang diproduksi terbesar di Indonesia tahun 2015, yakni 7,29 juta ton (Subdirektorat Statistik Holtikultura, 2015). Lonjakan produksi pisang yang besar saat panen raya kurang diimbangi dengan serapan pasar mengakibatkan banyak buah pisang dijual dengan harga relatif murah. Jenis pisang di Indonesia bervariasi, salah satunya adalah jenis pisang barangan (*Musa paradisiaca sapientum* L.). Pisang barangan merupakan salah satu komoditas buah unggulan nasional asli Sumatera Utara. Pisang barangan mengandung karbohidrat, protein, mineral (Ca, Fe, Mg, P, K, Na, dan Zn) serta vitamin (vitamin C, vitamin B6, vitamin B12, vitamin A, dan vitamin E) sehingga sangat baik sebagai asupan nutrisi. Pisang barangan mengandung kandungan pati yang cukup tinggi sehingga dapat diolah sebagai bahan substitusi dari tepung terigu menjadi produk makanan yang lebih umum dan disukai, yaitu *cookies*. Penambahan pisang dalam

pembuatan *cookies* diharapkan dapat menambah nilai gizi, citarasa dari *cookies* serta dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap konsumsi buah pisang (Kaleka, 2013).

Cookies pisang yang diproduksi memiliki *brand* “Boostkies” yang berasal dari gabungan kata “booster” yang artinya penggerak, peningkat, pendorong dan “cookies” yang artinya kue-kue kering yang kecil. Nama “Boostkies” dipilih karena produsen berharap bahwa *cookies* pisang “Boostkies” dapat menjadi *booster* atau penggerak, peningkat semangat dan suasana hati bagi konsumen yang mengonsumsinya. Karakteristik produk *cookies* pisang “Boostkies” adalah berbentuk bulat pipih dengan diameter sekitar 4 cm, bertekstur padat, berwarna coklat keemasan dan dikemas di dalam kemasan *pouch* berwarna coklat yang memiliki kesan unik, menarik, praktis mudah dibawa kemana-mana.

Pemasaran *cookies* pisang “Boostkies” dilakukan melalui media sosial dan penawaran secara langsung. Segmen pasar yang akan dituju adalah konsumen mulai dari anak-anak, remaja sampai orang dewasa. Pemilihan harga jual *cookies* pisang “Boostkies” dilakukan berdasarkan survei yang telah dilakukan pada 166 responden laki-laki dan perempuan berusia 17 sampai 46 tahun. Hasil survei menunjukkan 60,2% responden memilih harga Rp 10.000,00-Rp 15.000,00, 34,2% responden memilih harga Rp 15.000,00-Rp 20.000,00, dan sisanya memilih kisaran harga lain. Produksi dilakukan di rumah bagian dapur yang berlokasi di Jalan Ngagel Rejo Kidul No 58, Surabaya dengan model tata letak mesin dan peralatan *process layout* sehingga segala jenis peralatan dengan jenis yang sama diletakkan di dalam satu lokasi.

1.2. Tujuan

1. Menyusun perencanaan pendirian usaha pengolahan *cookies* pisang dengan kapasitas bahan baku 10 kilogram per hari dan menganalisa kelayakan teknis dan ekonomisnya.
2. Melakukan realisasi produksi, pemasaran, dan evaluasi terhadap realisasi produksi serta pemasaran *cookies* pisang yang telah dilakukan.