

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia zaman sekarang memiliki aktivitas yang padat, hal ini menimbulkan kebanyakan orang memiliki kecenderungan untuk lebih suka mengonsumsi produk pangan yang praktis dan aman bagi tubuh. Kecenderungan masyarakat Indonesia tersebut membuka peluang yang besar untuk industri pangan yang bergerak dalam bidang makanan ringan yang praktis dan aman bagi tubuh. Salah satu produk pangan yang memenuhi kriteria tersebut adalah *cookies*.

Cookies adalah salah satu jenis makanan ringan yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak dan gula tinggi serta memiliki tekstur yang renyah. Syarat mutu dari *cookies* menurut SNI 01-2973-1992 adalah berkadar air maksimum 5%, lemak minimum 9,5%, protein minimum 5%, karbohidrat minimum 70%, abu maksimum 1,6%, serat kasar maksimum 0,5%, kalori minimum 400kal/100gram. *Cookies* cocok untuk dikonsumsi di waktu luang sebagai camilan. Terdapat berbagai macam jenis *cookies* yang beredar di pasaran salah satu jenis *cookies* yang paling banyak digemari oleh masyarakat adalah *cookies* cokelat. Alasan banyak masyarakat yang menyukai *cookies* cokelat adalah karena cokelat memiliki rasa yang unik. Selain itu, cokelat merupakan produk pangan yang dapat dikonsumsi siapa saja tanpa mengenal usia dan status sosial sehingga cakupan pasar yang dapat dituju lebih luas.

Dalam pembuatan *cookies* digunakan bahan baku berupa tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung yang terbuat dari gandum. Menurut Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Jawa Barat (2015) lahan di Indonesia sangat sulit untuk memproduksi gandum karena tanaman

gandum hanya dapat tumbuh subur dikawasan sub tropis yang menyebabkan Indonesia terus mengimpor gandum sedangkan penggunaan tepung terigu terus meningkat tiap tahunnya. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum adalah dengan cara mengganti penggunaan tepung terigu dalam pengolahan produk pangan menggunakan bahan lain seperti tepung beras merah

Beras merah adalah beras dengan warna merah karena aleuronnya memiliki gen yang dapat memproduksi senyawa antosianin yang menyebabkan warnanya menjadi merah (Yonathan dan Adrian, 2013). Beras merah memiliki keunggulan antara lain kaya akan serat, lemak esensial serta mineral (Nuryani, 2013). *Cookies* cokelat yang diproduksi dengan menggunakan tepung beras merah akan dipasarkan dengan merk “*Cocobra*”. Merk tersebut didapatkan dari singkatan “*Cookies* Cokelat Beras Merah”. Alasan lain dipilihnya merk tersebut adalah karena “*Cocobra*” mudah untuk dihafal dan diucapkan sehingga memudahkan konsumen dalam mengingat produk yang dihasilkan. Pemanfaatan tepung beras merah dalam pembuatan *cookies* cokelat juga dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan sehat.

Cookies cokelat yang dibuat dengan tepung beras merah memiliki karakteristik fisik mirip dengan *cookies* cokelat yang menggunakan tepung terigu, akan tetapi *cookies* yang dihasilkan akan memiliki tekstur kasar dan rasa berpasir di mulut sehingga tingkat substitusi tepung beras merah harus dibatasi yaitu hingga 40%. Proses produksi “*Cocobra*” akan dilaksanakan di rumah yang berlokasi di Jalan Wisata Bukit Mas 1 C3 no 1 dengan kapasitas produksi sebesar 10 kg bahan baku per hari. Pemasaran produk akan dilakukan dengan melakukan penawaran secara langsung kepada mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya serta melakukan promosi melalui sosial media.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi serta menganalisis kelayakan usaha *cookies* coklat beras merah
2. Merealisasikan perencanaan produksi yang dibuat