

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cookies merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, relatif lebih renyah jika dipatahkan dan teksturnya padat. *Cookies* merupakan salah satu produk pangan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Usia penggemarnya juga bervariasi, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa dan beberapa lanjut usia. Pada umumnya *cookies* digemari karena dianggap praktis dan mudah dibawa ke manapun. *Cookies* biasanya dihidangkan dalam berbagai acara hari besar seperti Imlek, Idul Fitri, Natal, dan hari besar lainnya sehingga kebutuhan *cookies* di kalangan masyarakat tentu meningkat, baik dalam skala industri besar maupun industri rumah tangga.

Cookies pada dasarnya terbuat dari tepung terigu namun kebutuhan tepung terigu di Indonesia semakin meningkat. Berdasarkan data Asosiasi Tepung Terigu Indonesia (2018) dalam Kontan.co.id (2018) impor gandum di Indonesia mencapai 11,8 juta ton/tahun untuk industri pangan dan pakan ternak. Peningkatan permintaan tersebut disebabkan karena semakin beragamnya produk makanan berbasis tepung terigu, terutama di perkotaan. Kegiatan impor yang tidak berimbang dengan kegiatan ekspor akan menyebabkan kerugian negara sehingga perlu dilakukan pengembangan potensi dari tepung non terigu pada produk pangan. Sebagai inovasi dalam pembuatan *cookies*, tepung terigu dapat digantikan dengan tepung non terigu seperti tepung beras, tapioka dan tepung kacang hijau yang tidak memiliki kandungan gluten sehingga baik untuk metabolisme pencernaan dan dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *cookies*.

Tepung beras merupakan sumber protein yang cukup baik untuk *cookies*. Selain itu tepung beras dapat mempengaruhi tekstur *cookies* yang dihasilkan. Tepung beras tidak dapat menghasilkan gluten karena ketidakseimbangan antara gliadin dan glutenin sehingga ketiadaan gluten dapat meningkatkan kerenyahan *cookies* yang dihasilkan. Kandungan lisin pada beras masih sangat kurang yaitu 34,79 mg/g (USDA, 2008), sehingga untuk mengatasi masalah tersebut perlu menambahkan bahan lain yang mengandung protein tinggi terutama pada kandungan lisin seperti kacang hijau yaitu 48,09 mg/g (USDA, 2008). Selain itu kacang hijau memiliki kandungan Fe dan asam folat.

Tapioka adalah pati yang diekstrak dari umbi singkong atau biasa dikenal dengan tepung kanji, aci. Tapioka umumnya digunakan sebagai perekat adonan dalam pembuatan olahan makanan (kue mochi, cimol, bakso, dll). Tapioka memiliki kandungan 100% pati yang dapat membentuk massa yang kohesif.

Produk *cookies* yang diproduksi oleh perusahaan “SAYCOOKIE” yang diberi nama “SAYCOOKIE *as sweet as you cookies*”. Pemberian nama produk *cookies* “SAYCOOKIE” ini agar mudah diingat oleh konsumen. Ciri khas “SAYCOOKIE” adalah tidak menggunakan tepung terigu melainkan kombinasi tepung beras, tapioka dan tepung kacang hijau kupas, memiliki rasa cukup manis karena dicampurkan dengan *chocochips* dan dikemas dalam kemasan praktis menggunakan aluminium *foil pouch* yang terdapat *zip*/perekat yang mudah dibuka-tutup. Dengan kemasan tersebut, *cookies* tetap renyah karena ada perekat yang mudah dibuka tutup. Selain itu “SAYCOOKIE” memiliki keunggulan yaitu *gluten free*. Gluten mempengaruhi tekstur dari *cookies*. *Cookies* yang diinginkan adalah *cookies* yang memiliki tekstur renyah atau *crispy* sehingga *cookies* yang dihasilkan akan lebih renyah karena tidak mengandung gluten

Bahan baku yang digunakan berasal dari *supplier* bahan kue daerah Sidoarjo karena lebih murah daripada *supplier* bahan kue daerah Surabaya. Lokasi yang dipilih untuk produksi “SAYCOOKIE” berdekatan dengan sumber bahan baku, yaitu di Kecamatan Sedati Kota Sidoarjo. Rencana kapasitas produksi “SAYCOOKIE” dirancang dengan 55 kg tepung /bulan dengan berat bersih 100 gram per kemasan.

Strategi pemasaran yang akan dilakukan dengan cara promosi lewat media social (*LINE, Instagram, WhatsApp*), penitipan di toko (toko oleh-oleh, *mini mart*) ataupun promosi secara langsung (*on the spot*). Segmen pasar yang dituju produk “SAYCOOKIE” ini adalah masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah hingga keatas dari segala usia (anak-anak, remaja, dewasa hingga lanjut usia).

1.2. Tujuan Penulisan

- a. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha “SAYCOOKIE”.
- b. Melakukan kajian kelayakan usaha “SAYCOOKIE”.