

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya bertekstur kurang padat (Badan Standarisasi Nasional, 2011). Biskuit adalah produk *bakery* kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (Badan Standarisasi Nasional, 2011). Kukis diharapkan memiliki tekstur yang kokoh dan renyah, rasa manis, serta bentuk dan tampilan yang menarik.

Kukis merupakan salah satu produk *bakery* yang dikonsumsi secara luas oleh masyarakat sebagai makanan ringan. Makanan ringan ini populer di semua umur terutama anak-anak. Kepopuleran ini dikarenakan kukis memiliki karakteristik organoleptik yaitu rasa manis dan tekstur renyah yang disukai oleh masyarakat serta praktis karena dapat langsung dimakan dan mudah dibawa. Sifat praktis ini juga yang menyebabkan kukis sering dikonsumsi. Selain itu, kukis dapat dibuat dengan bentuk yang menarik maupun dikemas dengan kemasan yang menarik sehingga kukis sering diberikan sebagai *souvenir* terutama saat acara-acara besar seperti Imlek, Idul Fitri, dan Natal. Konsumsi rata-rata kukis di Indonesia sebesar 0,4 kg/kapita/tahun (Badan Pusat Statistik, 2009).

Tingkat konsumsi masyarakat yang tinggi memberikan peluang untuk usaha kukis di Indonesia dapat berkembang. Kukis umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Kebutuhan tepung terigu

di Indonesia terus meningkat tiap tahunnya, bahkan pada tahun 2014 jumlah impor gandum mencapai 7.432.598 ton (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia, 2015). Pengembangan produk pangan berbasis non-tepung terigu perlu dikembangkan untuk menurunkan ketergantungan impor gandum. Bahan baku tepung terigu pada kukis dapat dikurangi dengan menggunakan pati kacang hijau. Pati kacang hijau dapat menggantikan tepung terigu karena pati kacang hijau memiliki amilosa yang dapat membentuk *film* dengan kekuatan yang tinggi dan amilopektin yang dapat membentuk *gel* selama proses pencampuran sehingga kukis dapat kokoh (Supriyadi, 2012). Selain itu, amilopektin memiliki struktur bercabang yang dapat memerangkap air dan udara sehingga kukis kukis membentuk struktur porous dan renyah pada kukis setelah dipanggang (Luna dkk., 2015).

Kukis dengan bahan baku kacang hijau tidak terlalu populer dibandingkan kukis berbahan baku tepung terigu. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan, sebagian besar masyarakat belum pernah mengonsumsi kukis berbahan baku kacang hijau, namun penerimaan pasar terhadap kukis kacang hijau sangat baik. Hasil survei menunjukkan 71,4% konsumen yang mengonsumsi kukis kacang hijau mengatakan bahwa rasa kukis kacang hijau enak dan 28,6% mengatakan cukup enak, serta 57,1% mengatakan memuaskan sehingga dapat dikatakan bahwa kukis kacang hijau dapat diterima secara organoleptik, namun produsen yang memproduksi kukis kacang hijau masih jarang dan hanya terbatas pada *home industry* karena bahan baku yang digunakan belum umum digunakan sebagai bahan baku kukis. Selain itu, kukis kacang hijau yang ada di pasaran memiliki kenampakan serta kemasan yang kurang menarik.

Usaha yang memproduksi kukis kacang hijau memiliki peluang yang cukup tinggi di masyarakat, mengingat masih rendahnya jumlah produsen kukis kacang hijau dan tingginya konsumsi kukis di Indonesia. Hasil survei

yang dilakukan juga menunjukkan bahwa sebagian besar responden sering mengonsumsi kukis. Untuk itu perlu didirikan usaha perseorangan “KUJO” yang memproduksi kukis berbahan baku pati kacang hijau. Produk kukis kacang hijau diproduksi oleh usaha perseorangan “KUJO” yang diberi nama “KUJO”. Pemberian nama “KUJO” ini bertujuan agar mudah diingat oleh konsumen dan menggambarkan produk tersebut. “KUJO” merupakan singkatan dari “kukis kacang ijo”, “ijo” dalam Bahasa Jawa memiliki arti “hijau” sehingga “KUJO” memiliki arti kukis kacang hijau. Ciri khas “KUJO” adalah memiliki warna kuning kecoklatan dengan bentuk bulat dan ukuran kecil, serta tekstur yang sangat renyah dan *mouthfeel* yang halus.

Lokasi produksi direncanakan berada di Jalan Barata Jaya V No 24, Surabaya, Jawa Timur. Bahan baku yang digunakan berasal dari toko bahan kue yang berada di daerah Surabaya dekat dengan lokasi produksi yang dipilih. Kapasitas produksi “KUJO” dirancang sebesar 15 kg kukis/hari dengan jumlah kemasan 150 buah @100 g/hari. Harga jual per kemasan yang ditetapkan adalah Rp 20.000,00. Pemasaran akan dilakukan melalui media sosial (LINE, Instagram, WhatsApp) dan promosi secara langsung. Target pasar yang dipilih adalah kalangan menengah yang terdiri dari anak-anak, remaja hingga dewasa karena mayoritas masyarakat yang menyukai kukis adalah kalangan tersebut.

1.2. Tujuan

Melakukan perencanaan pendirian usaha perseorangan “KUJO” dengan kapasitas 15 kg kukis/hari dan menganalisa kelayakan teknis serta ekonomisnya.