

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cookies merupakan produk makanan yang cukup digemari oleh kebanyakan orang di Indonesia. Konsumsi *cookies* meningkat akibat adanya pengaruh dari gaya hidup dan juga kecenderungan masyarakat yang gemar mengonsumsi *snack*. Menurut Sekretaris Jendral Kementerian Pertanian (2020) mengenai konsumsi *cookies* per kapita pada tahun 2020 mencapai 22,834 ons. Rata-rata pertumbuhan konsumsi *cookies* dari tahun 2016-2020 meningkat hingga 4,250%. Kenaikan konsumsi *cookies* tersebut lebih tinggi dibandingkan tingkat kenaikan konsumsi kue basah di Indonesia. Hal tersebut menunjukkan bahwa *cookies* merupakan makanan yang cukup diminati masyarakat. *Cookies* merupakan produk pangan praktis karena dapat dikonsumsi kapan saja dan relative memiliki umur simpan yang panjang (Ghozali et al., 2013). Peningkatan konsumsi *cookies* pada hari-hari tertentu, khususnya saat perayaan Idul Fitri dan Natal.

Cookies merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan apabila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2019). *Cookies* merupakan salah satu produk olahan pangan dengan syarat kadar air produk tidak melebihi 5%. *Cookies* merupakan produk *pastry* yang umumnya terbuat dari tepung terigu, gula, *butter* dan juga telur. Adonan tersebut kemudian diaduk dan dicetak di atas loyang yang kemudian dipanggang sehingga hasilnya kering dan renyah (Subagjo 2007 dalam Santoso et al., 2014).

Cookies terdiri dari berbagai macam jenis yang dapat ditemukan dipasaran. Salah satu jenis *cookies* yang cukup digemari oleh masyarakat ialah *cookies* lidah kucing. *Cookies* lidah kucing merupakan kue kering berbentuk lonjong, pipih, renyah, manis dan berwarna kuning kecoklatan (Santoso et al., 2014). Mayoritas *cookies* lidah kucing yang ditemui di pasaran memiliki warna kuning pucat dan kurang menarik. Oleh sebab itu, muncul peluang untuk mengembangkan sifat sensori dari *cookies* lidah kucing. Salah satu

upaya untuk meningkatkan sifat sensori *cookies* lidah kucing tersebut ialah dengan memberi variasi rasa dan juga warna terhadap *cookies* lidah kucing sehingga lebih menarik perhatian. Pemberian variasi rasa pada produk *cookies* lidah kucing bertujuan agar *cookies* ini dapat bersaing dipasaran mengingat banyaknya produk lain, terutama produk dari luar negeri yang lebih menarik karena adanya banyak variasi rasa. Hal tersebut diharapkan lebih menarik perhatian konsumen, khususnya kalangan anak muda.

Bahan yang dapat ditambahkan untuk pembuatan *cookies* lidah kucing yaitu dengan bubuk *matcha*. Menurut laporan dari BBC (2019), konsumsi *matcha* mengalami peningkatan di seluruh dunia. *Matcha* atau bubuk teh hijau ini menjadi *trend* makanan yang ada di Indonesia. Tidak jarang ditemui berbagai produk olahan pangan dengan rasa *matcha*, seperti es krim, keik dan masih banyak lagi. Penambahan *matcha* pada *cookies* lidah kucing akan menarik perhatian masyarakat dan memiliki peluang untuk dipasarkan.

Selain *matcha*, beberapa rasa lainnya yang sedang populer di kalangan masyarakat ialah *red velvet* dan *taro*. Menurut laporan IDN Times (2019), aplikasi *red velvet* pada beberapa olahan pangan sedang banyak di Indonesia. *Red velvet* terbuat dari *buttermilk*, bubuk kakao, kopi dan pewarna merah. Oleh sebab itu, *red velvet* memiliki *flavor* yang khas dan cocok diaplikasikan pada produk pangan yang cukup banyak. Rasa *taro* juga menjadi favorit orang-orang di Indonesia, khususnya kaum milenial. Olahan pangan yang menggunakan *flavor taro* cukup banyak dijumpai di pasaran, misalnya minuman, *cake* dan lain sebagainya. *Taro* atau talas memiliki warna ungu dan rasa yang khas sehingga banyak sekali dimanfaatkan sebagai perasa maupun pewarna pada olahan produk pangan.

Varian rasa yang beragam dan sedang digemari oleh masyarakat menjadikan peluang untuk diaplikasikan pada produk pangan yang sudah ada sehingga dapat meningkatkan ketertarikan konsumen. Berdasarkan hasil survei (Lampiran A), diketahui bahwa dari 106 responden terdapat 88,7% tertarik dengan *cookies* lidah kucing dengan varian rasa yang jarang ada di pasaran. Adanya aplikasi rasa *matcha*, *red velvet* dan *taro* pada *cookies* lidah kucing

bertujuan untuk memberi variasi rasa baru pada produk *cookies* lidah kucing sehingga menarik perhatian konsumen. Produk ini juga nantinya akan dikemas dalam jumlah yang tidak terlalu banyak seperti kemasan kue kering pada umumnya. Hal itu bertujuan untuk menurunkan harga jual dan tingkat pembelian meningkat. Meningkatnya ketertarikan akan menyebabkan konsumsi produk *cookies* lidah kucing meningkat dan eksistensinya tidak hanya saat momen-momen tertentu, seperti hari Natal atau Idul Fitri, melainkan dapat berperan sebagai makanan ringan yang dapat dikonsumsi sehari-hari.

Produk *cookies* lidah kucing yang akan diproduksi akan diberi nama “Nekookies” yang merupakan gabungan dari 2 kata yaitu “neko” yang merupakan bahasa Jepang dari “kucing” dan “kookies” yang diambil dari kata “*cookies*” yang berarti kukis atau kue kering. Slogan dari “Nekookies” merupakan “*Specialist Taste of Katte Tong*” yang berarti bentuk untuk meyakinkan konsumen bahwa kami merupakan produsen yang mampu menghasilkan *cookies* lidah kucing dengan rasa yang enak dengan modifikasi dari *cookies* lidah kucing yang ada di pasaran. Nama dan juga slogan disesuaikan dengan kemajuan dan ketertarikan dari calon konsumen yang didominasi dengan kaum muda sehingga dapat menarik perhatian karena terlihat cukup unik dan juga meyakinkan bahwa *cookies* yang diproduksi memiliki rasa yang enak.

Karakteristik produk ialah berbentuk lonjong pipih dengan ukuran ± 6 cm dengan warna sesuai varian rasanya, yaitu warna hijau untuk varian rasa *matcha*, warna merah untuk varian rasa *red velvet* dan warna ungu untuk varian rasa *taro*. Produk dikemas dalam toples plastik dengan diameter 8,5 cm dan tinggi 10,5 cm yang praktis, memiliki label kemasan dan memiliki berat bersih ± 150 gram. *Cookies* lidah kucing ini diproduksi dengan beberapa tahap proses yaitu pencampuran bahan-bahan yang digunakan hingga membentuk adonan, kemudian dilakukan penambahan bahan *flavor* dan dicetak pada loyang, pemanggangan pada oven, pendinginan, pengemasan dan pelabelan.

Bentuk usaha *cookies* lidah kucing “Nekookies” adalah *home industry*. Lokasi produksi “Nekookies” yaitu di Jalan Kalisari Permai I no. 21, Surabaya dengan bentuk usaha perorangan. Bahan baku *cookies* lidah kucing “Nekookies” dirancang sebesar 7,5 kg tepung terigu/hari. Harga jual perkemasan adalah Rp. 25.000,00. Waktu operasional dimulai dari pukul 08.00 – 16.00 untuk pekerja produksi dan pukul 09.00 – 17.00 untuk pekerja bagian pengemasan. Jumlah karyawan sebanyak 4 orang. Target pasar *cookies* lidah kucing “Nekookies” adalah konsumen dengan kisaran usia 17-60 tahun dan berdomisili di Surabaya. Pemasaran *cookies* lidah kucing “Nekookies” dilakukan melalui pemasaran online pada media sosial (Instagram, Line dan WhatsApp). Selain itu, pemasaran juga dilakukan dengan cara menitipkan produk pada beberapa kafe dan juga tempat makan.

1.2. Tujuan

- a. Menyusun perencanaan produksi “Nekookies” dengan kapasitas tepung terigu 7,5 kg per hari, meliputi perencanaan bahan, proses, mesin, tenaga kerja, lokasi, manajemen dan analisis ekonomi.
- b. Menganalisis kelayakan usaha secara teknis dan ekonomi.