

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Roti dan kue merupakan produk pangan yang digemari oleh berbagai kalangan usia. Perkembangan produk roti dan kue di Indonesia meningkat dengan pesat dan tidak hanya dilihat sebagai makanan sampingan namun menjadi makanan pengganti nasi bagi sebagian masyarakat yang tinggal di perkotaan. Konsumsi roti dianggap lebih praktis dibandingkan makan nasi sehingga masyarakat perkotaan cenderung memilih roti sebagai makanan pengganti nasi. Perkembangan pesat roti dan kue diamati dari jumlah produksinya yang dinyatakan oleh Badan Pusat Statistik dari tahun 2005 sebesar 22.749 per ton dan mengalami peningkatan hingga tahun 2013 sebesar 35.586 per ton (Badan Pusat Statistik, 2014). Peningkatan jumlah produksi diikuti dengan perkembangan jenis roti dan kue dengan gaya dan kreasi baru. Salah satu produk roti kue yang banyak diminati adalah *brownies*.

Hasil survey terhadap 30 responden di Surabaya yang menunjukkan bahwa *brownies* pernah dikonsumsi oleh konsumen baik laki-laki maupun perempuan (Appendix G). Sebanyak 83,3% responden dalam rentang usia 17-30 tahun mengetahui produk *brownies* ubi ungu dan sebanyak 30 responden tersebut memiliki intensitas pembelian satu kali dalam sebulan. Hal ini menunjukkan adanya peluang untuk mengembangkan *brownies* sehingga dapat meningkatkan intensitas pembelian *brownies*. Salah satu contoh perkembangan *brownies* adalah *brownies* ubi jalar ungu.

*Brownies* merupakan kue bertekstur lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman, dan memiliki rasa dominan (khas) coklat sesuai dengan namanya (Suhardjito, 2006). *Brownies* yang terdapat di pasaran

menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya. Pada penelitian ini, dilakukan modifikasi proporsi tepung terigu dibanding tepung ubi jalar ungu sebesar 30:70. Ubi jalar ungu di Indonesia memiliki jumlah produksinya yang mencapai 1,886 juta ton dengan area panen seluas 176,93 ribu ha (Badan Pusat Statistik, 2008). Pemanfaatan ubi jalar ungu hanya sebatas sebagai makanan pengganti nasi yang dikonsumsi dalam keadaan segar saja sehingga harga jualnya rendah. Keadaan ubi jalar ungu yang memiliki kadar air tinggi ( $\pm 65\%$ ) menyebabkan mudah mengalami kerusakan akibat ditumbuhi kapang dan menjadi busuk bila tidak segera diproses lebih lanjut. Salah satu alternatif untuk mengatasi kebusukan adalah dengan mengolahnya menjadi tepung ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar dapat dimanfaatkan menjadi bermacam-macam produk pangan seperti roti, *brownies*, biskuit, dan lain-lain. Tepung ubi jalar berpotensi sebagai pengganti tepung terigu terutama karena bahan bakunya banyak terdapat di Indonesia dan rasanya manis sehingga dapat mengurangi penggunaan gula dalam pengolahannya (Aini, 2004).

Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan *brownies* diharapkan lebih meningkatkan nilai ekonomi ubi jalar. Pada survey mengenai harga yang layak untuk *brownies* ubi jalar ungu (Appendix G), sebanyak 70% responden menyatakan harga sebesar 15.000 rupiah untuk ukuran 8,5 cm x 6 cm x 3 cm. Hasil survey ini menunjukkan bahwa pemanfaatan ubi jalar sebagai campuran pada produk *brownies* memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan mampu bersaing dengan produk *brownies* pada umumnya.

Keunggulan dari *brownies* yang menggunakan tepung ubi jalar ungu adalah kadar antosianin dan serat yang tinggi (4,72%) sehingga mampu meningkatkan nilai gizi *brownies*. Kadar antosianin ubi jalar ungu adalah sebesar 110,51 mg/100 g bahan dan serat yang lebih tinggi dibandingkan ubi putih dan kuning, yaitu sebesar 3% (Suprpto, 2004).

Antosianin berperan sebagai antioksidan karena kemampuannya menangkal radikal bebas dan menghambat peroksidasi lemak, dan berbagai penyakit degeneratif. Tepung ubi jalar ungu memiliki kadar serat pangan yang tinggi dan indeks glikemik yang rendah. Karakteristik ini bermanfaat untuk mempertahankan tingkat glukosa darah menjadi relatif rendah (Ginting *et al.*, 2011). Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dalam *brownies* bertujuan untuk menghasilkan produk *gluten less* karena dilakukan substitusi dengan tepung terigu. Oleh karena itu, *brownies* ubi jalar ungu berpotensi sebagai pangan fungsional.

*Brownies* ubi jalar ungu yang diproduksi diberi nama “BROUU”. “BROUU” merupakan singkatan dari *Brownies* Ubi Ungu. Ciri khas “BROUU” adalah warna *brownies* yang coklat keunguan, mempunyai rasa yang khas mengingat bahan baku yang digunakan adalah tepung ubi jalar ungu, dan bentuk yang padat tebal, dengan kemasan yang sederhana serta menarik. Produksi “BROUU” dikerjakan di kompleks Ruko Pengampon Square E-17, Jalan Semut Baru, Bongkaran, Pabean Cantian, Surabaya 60161. Model tata letak yang digunakan adalah *product layout* serta dirancang dengan kapasitas produksi 1.920 *packs* (100 *g/packs*) per bulan. Penentuan kapasitas produksi dibuat dengan mempertimbangkan banyak kompetitor *brownies*, rasa *brownies* yang unik dan khas, serta terdapat pertimbangan kapasitas maksimal sekali pembuatan untuk 1 *batch* adalah 32 loyang ukuran 8,5 cm x 6 cm x 3 cm.

Strategi pemasaran yang akan dilakukan adalah dengan cara promosi lewat media sosial (Instagram, LINE, dan BBM), penitipan di café atau bistro (contohnya Libreria café dan Cincau Station Bistro), dan promosi langsung (*mouth by mouth*). Pembuatan usaha “BROUU” dirancang dengan seksama mulai dari proses produksi, pemasaran, dan pendistribusian ke tangan konsumen. Oleh karena adanya realisasi

produk, maka diperlukan perancangan dan analisa kelayakan usaha dari “BROUU” dengan kapasitas produksi 1.920 *packs* per bulan.

## **1.2. Tujuan**

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha “BROUU”.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha “BROUU”.