

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Brownies secara umum adalah produk *bar cookies* yang umumnya dimakan dengan ditemani susu, atau dihidangkan bersama dengan es krim. Brownies cemilan yang digemari di Indonesia yang dapat dinikmati sewaktu-waktu dengan warna coklat kehitaman dengan tekstur yang tidak begitu mengembang namun memiliki sifat *addictive* karena penuh dengan rasa coklat. Bahan baku pembuatan brownies umumnya adalah tepung terigu, *cocoa powder*, telur, gula pasir, coklat, dan mentega yang kemudian dipanggang sehingga menghasilkan brownies yang lebih kaku namun memiliki bagian dalam yang lunak.

Bahan baku berupa terigu memiliki kandungan protein (gluten) yang dapat menyebabkan alergi pada beberapa orang terutama penderita *celiac disease*, sehingga bahan baku brownies perlu diganti dengan bahan non gluten agar dapat dikonsumsi oleh penderita *celiac disease* maupun masyarakat tanpa penyakit *celiac disease*. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai bahan baku adalah Mocaf sehingga didapatkan *Brownies Gluten-Free*.

Mocaf (*modified cassava flour*) adalah produk tepung dari singkong yang diproses menggunakan modifikasi sel ubi kayu dengan cara fermentasi (Nugraheni dkk, 2015). Proses fermentasi menyebabkan perubahan karakteristik tepung yaitu meningkatnya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemudahan larut (Nugraheni dkk, 2015). Menurut Kurniati dkk (2012) mocaf memiliki karakteristik fisik menyerupai tepung terigu yaitu warna putih, lembut dan tidak berbau singkong sehingga dapat digunakan sebagai substitusi terigu. Kandungan protein yang dimiliki oleh mocaf rendah yaitu 1,2% sehingga ketika digunakan 100% mocaf dalam pembuatan brownies akan dihasilkan tekstur dan flavor yang lemah karena tidak adanya gluten yang mampu membentuk struktur yang baik (Gao *et al.*, 2017). Kelemahan ini dapat diatasi dengan bahan aditif seperti pati, hidrokoloid. Salah satunya bahan yang dapat ditambahkan adalah tepung beras ketan putih.

Tepung beras ketan putih adalah produk olahan tepung berasal dari beras ketan (*Oryza sativa L var. Glutinosa*). Tepung beras ketan memiliki ciri tidak transparan, memiliki bau khas, dan sebagian besar kandungan patinya merupakan amilopektin sekitar 98% dan sisanya adalah amilosa (Setyawati *et al.*, 2016). Tepung beras ketan diharapkan dapat menirukan bentuk gluten sehingga brownies gluten free ini memiliki tekstur dan struktur yang baik.

Survey peluang harga Brownies bertujuan untuk mengetahui harga jual produk, sasaran konsumen dan kapasitas produksi. Hasil survey didapatkan 44 responden di Surabaya yang menunjukkan bahwa 54,5% menyukai produk brownies, kemudian 72% menunjukkan bahwa belum pernah mengkonsumsi brownies gluten free sebelumnya dan berminat untuk mengkonsumsi/mencoba brownies gluten free. Hal ini menunjukkan adanya peluang untuk dapat mengembangkan usaha pengolahan brownies gluten free sebagai salah satu pilihan usaha pengolahan pangan.

Brownies gluten free yang diproduksi ini memiliki nama “ReBrown” dengan ciri coklat gelap dengan terdapat *shiny crust* dikemas dengan kardus.

Produksi “ReBrown” dilakukan di Surabaya dengan model tata letak proses serta dirancang dengan kapasitas 36 box yang akan menghasilkan 144 potong brownies dengan ukuran panjang 5 cm, lebar 3 cm dan tinggi 2,5 cm per hari. Penentuan kapasitas produk dipertimbangkan dari aspek kompetitor, menjual produk dengan sudah terpotong menjadi sama ukuran sehingga dapat berbagi. Hal ini dapat menjadi dasar produk “ReBrown” akan dipasarkan dengan sasaran konsumen keluarga/teman karena *brownies* digemari oleh berbagai kalangan dari muda hingga tua, dapat dibagi-bagikan dalam sebuah keluarga. Pemasaran dilakukan dengan secara online melalui sosial media (Instagram dan Line). Realisasi usaha “ReBrown” mulai dari proses produksi, pemasaran dan distribusi akan dilakukan sehingga perlu adanya perancangan dan analisa kelayakan usaha dari “ReBrown”.

1.2. Tujuan

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