

BAB.1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Brownies merupakan salah satu jenis *cake* yang tidak mengembang, lebih sering disebut *cake* yang bantat dan tidak selembut *cake* lainnya, namun kelebihan *brownies* adalah memiliki rasa yang khas yaitu rasa dan aroma coklat yang sangat kuat. Menurut Yeni I (2006), *Brownies* adalah sejenis *cake* coklat padat yang awalnya merupakan adonan gagal dan keras. Bahan utama *brownies* yaitu lemak, telur, gula, coklat dan tepung terigu, semua bahan tersebut disatukan menjadi satu adonan yang menyatu dan tercampur dengan sempurna.

Perkembangan *brownies* dari waktu ke waktu terus mengalami peningkatan yang pesat, dengan berbagai kreasi dan rasa yang banyak disukai para pecinta *brownies*. Karena itulah, belakangan ini sedang populer dan menjadi tren yaitu *brownies* kukus. *Brownies* kukus adalah *brownies* yang menggunakan teknik pengukusan, sehingga teksturnya lebih lembut. Hal ini karena mengukus *brownies* tidak menghilangkan banyak uap air pada adonan (penguapan). Salah satu variasi kreasi *brownies* adalah penambahan ketan hitam sebagai penambah variasi rasa dan tekstur.

Beras ketan hitam merupakan salah satu jenis beras berpigmen yang sudah cukup lama dikonsumsi oleh bangsa Indonesia sebagai bahan pelengkap makanan. Ini karena beras ketan hitam sangat potensial sebagai sumber karbohidrat, penguat sel, campuran bioaktif dan serat tinggi untuk kesehatan. Beras ketan gelap memiliki warna ungu tua, ketika dimasak varietasnya benar-benar gelap kusam (Nailufar, 2012).

Beras hitam mengandung antioksidan yaitu 46,20% untuk melawan revolusioner bebas dan mengurangi kerusakan sel karena keterbukaan UV. Kandungan potasium dan magnesium dalam beras hitam juga berguna untuk mengontrol denyut nadi dan mengurangi risiko penyakit pembuluh darah otak dan jantung. Beras hitam juga bermanfaat untuk memperbaiki kerusakan sel hati,

mencegah masalah fungsi ginjal, mencegah pertumbuhan atau penyakit, mengurangi penuaan dini, dan mencegah kekurangan zat besi. (Winarsi, 2007).

Berdasarkan Daftar Bahan Makanan (DKBM) yang diberikan oleh Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi), beras hitam memiliki 105 mg kalium lebih tinggi dari beras berwarna tanah yang hanya 85 mg (dalam 100 gram bahan makanan). Apalagi, hasil penelusuran Pusat Penelitian Pangan dan Gizi Antar Perguruan Tinggi (PAU) Perguruan Tinggi Gadjah Mada menunjukkan kandungan protein beras hitam sebesar 7,88%, lebih tinggi dari beras putih yang memiliki kadar protein 6,8%. Padahal, kandungan karbohidratnya hanya 74,81%, sedikit lebih rendah dari nasi putih yang 78,9%.

Pembuatan *Brownies* kukus yang menggunakan tepung terigu, kalori yang dihasilkan tinggi yaitu 434kkal (per 100 gram brownies) dan kurang kandungan antioksidan. Sehingga pembuatan *brownies* dengan penambahan beras ketan hitam untuk memperoleh *brownies* dengan kalori yang cukup dan kandungan antioksidan yang tinggi.

Usaha *Brownies* kukus beras ketan hitam menggunakan penyajian *dessert box*, Usaha tersebut sebagai sebuah *upgrade* dari penyajian *dessert* atau makanan pencuci mulut. Dengan konsep *dessert box* biasanya usaha yang disajikan akan terlihat lebih menarik. Hidangan penutup atau *dessert* merupakan bagian dari hidangan makanan yang disajikan setelah makanan utama (Puspitasari, 2021).

Dari hasil uraian diatas dapat dihasilkan suatu inovasi baru, produk kekinian dengan kandungan antioksidan yang tinggi yakni *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah yang dapat diambil sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha untuk pemasaran *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*?
3. Bagaimana Strategi pemasaran pada *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*?
4. Bagaimana daya terima terhadap produk *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*?

1.3. Tujuan

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box* ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha untuk pemasaran *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*.
3. Mengetahui proses pemasaran pada *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*.
4. Mengetahui daya terima terhadap produk *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box*.

1.4. Manfaat

Manfaat dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) *brownies* kukus ketan hitam dalam penyajian *dessert box* ini adalah sebagai berikut:

1. Menghasilkan inovasi baru terhadap produk *brownies* kukus.
2. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan ketan hitam.
3. Membuka peluang bagi wirausaha baru untuk membuka usaha *brownies* kukus ketan hitam.