

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring berkembangnya zaman selera masyarakat pada makananpun juga ikut berubah. Hal ini terjadi karena masyarakat lebih memilih makanan yang diolah secara mudah dan memiliki kesan modern, yang akhirnya makanan dengan gaya dan citarasa *jadul* sulit bertahan di zaman saat ini.

Cookies merupakan kue kering yang berbentuk kecil, memiliki rasa manis dan berasa renyah. *Cookies* biasanya terbuat dari tepung trigu, telur, dan gula (Hastuti, 2012). *Cookies* termasuk makanan ringan yang sering kita jumpai, terutama saat hari-hari besar seperti Idul Fitri, Natal. *Cookies* umumnya dibuat dengan tepung protein rendah. Karena banyaknya penggemar makanan ini maka, semakin banyak juga varian *cookies* yang beredar di pasaran.

Coconut presscake atau yang lebih sering disebut blondo merupakan hasil samping pembuatan minyak kelapa (Permatasari dkk., 2015) Blondo memiliki citarasa yang cukup unik yaitu gurih dan manis seperti kelapa tua. Blondo saat ini sudah jarang ditemukan karena pabrik atau industri rumahan pengolahan minyak kelapa sudah jarang di zaman ini. Blondo termasuk makanan yang mulai sulit bersaing karena memiliki bentuk dan warna yang kurang menarik sehingga sulit untuk dijadikan makanan yang mencerminkan estetika. Blondo akan berbau kurang sedap dan kualitas rasa yang menurun jika tidak segera diolah atau dikonsumsi, umumnya kualitas blondo akan menurun di hari ke empat.

Produk *cookies* banyak dijumpai dimasyarakat. Produk *cookies* juga memiliki beragam warna. Penguat warna biasanya ditambahkan dalam *cookies*. Sebagai penguat warna biasanya ditambahkan pewarna makanan atau pewarna alami. Salah satu pewarna alami adalah kuning telur. Kuning telur merupakan hasil hewani yang sering digunakan dalam pembuatan makanan. Kuning Telur dalam pembuatan roti dan *cookies* dapat digunakan untuk menghasilkan *cookies* yang lebih empuk, membantu menyebarkan lemak dan memperbaiki tekstur (sulistiowati, R dan D.A Manggarani, 2018).

Menurut Astriana (2013) kandungan betakoten pada telur berpengaruh dalam warna kuning telur. Semakin banyak betakaroten semakin bagus warna kuning telur. Dalam beberapa olahan *cookies* kuning telur juga dijadikan olesan agar permukaan *cookies* mengkilap dan terlihat lebih menarik.

Banyaknya olahan *cookies* menjadikan berbagai inovasi bisnis yaitu, diantaranya *cookies* dengan penambahan blondo. *Cookies* dengan penambahan blondo akan membuat *cookies* kurang menarik karena butiran blondo yang berwarna gelap untuk itu perlu ditambahkan pewarna. Olesan kuning telur digunakan untuk menutupi warna *cookies* blondo yang kurang menarik sehingga warna *cookies* menjadi menarik.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang terdapat dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi dan pemasaran *cookies* blondo warna kuning telur sebagai berikut:

1. Bagaimana produksi *cookies* blondo warna kuning telur yang baik dan benar sehingga dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana mengetahui perhitungan analisa kelayakan produksi *cookies* blondo warna kuning telur?
3. Bagaimana metode pemasaran yang baik untuk produk *cookies* blondo warna kuning telur agar diterima dalam masyarakat luas?

1.3. Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

1. Mengetahui cara pembuatan *cookies* blondo warna kuning telur yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat.
2. Mengetahui produksi dan menghitung analisis kelayakan produk *cookies* blondo warna kuning telur.
3. Mengetahui serta memahami cara memasarkan produk *cookies* blondo warna kuning telur yang tepat menggunakan model pemasaran baik secara *online* maupun *offline*.

1.4. Manfaat Program

Manfaat yang diharapkan melalui Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

1. Meningkatkan pemanfaatan blondo sebagai bahan baku dalam pembuatan *cookies*.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produksi *cookies*.