

# **BAB 1 PENDAHULUAN**

## **1.1. Latar Belakang**

Cookies (kue kering) adalah salah satu jenis makanan ringan (camilan) yang sangat digemari masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan. Yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan lain (Lemak, Telur dll) yang membentuk suatu formula adonan. Adonan dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan struktur tertentu (Suhardjito, 2006). Cookies sebagai makanan ringan sendiri berfungsi sebagai makanan yang dapat mempertahankan kondisi tubuh agar tidak menurunkan daya kerja. Dengan memberi makanan tambahan, tubuh tidak akan kekurangan kalori sampai waktunya makan utama tiba. Aneka produk cookies dipasaran saat ini memiliki banyak variasi mulai dari bentuk dan rasa.

Sebagai makanan yang hampir semua orang menyukai, diperlukan peningkatan nilai gizi cookies dan penganekaragaman produk cookies. Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan cookies adalah bahan baku utama seperti tepung terigu protein rendah dan bahan penunjang lainnya gula, pati (pati jagung, gandum, tapioka, dan sebagainya), kuning telur, bahan-bahan pengembang serta emulsifier. Disini dalam pembuatan cookies coklat dengan menggunakan substitusi tepung mocaf. Tepung mocaf, gula halus, telur, margarin, susu bubuk, coklat bubuk, chocochip.

Tepung mocaf adalah bahan baku yang rendah protein, harga murah dan penggunaannya yang luas yaitu sebagai substitusi atau menggantikan tepung terigu. Kekurangan tepung mocaf, tidak mempunyai gluten (Tanjung dan Kusnadi, 2015). Manftidak mempunyai gluten yaitu menjaga keseimbangan energi, menjaga kesehatan tulang, mencegah rambut rontok, membantu menurunkan berat badan dll.

Menurut Misgiyarta, dkk (2009), tepung terigu pada pembuatan cookies dapat digantikan dengan tepung mocaf hingga 50-100%. Cookies tepung mocaf mempunyai beberapa keunggulan, seperti tinggi kandungan karbohidrat, serat kasar, dan kalium serta sebagai upaya pengembangan pangan lokal. Namun produk cookies yang dibuat dari 100% tepung mocaf mempunyai beberapa

kelemahan, seperti terlalu remah, seret, tekstur kasar, dan beraroma asam dan cepat apek. Oleh karena itu diperlukan penambahan bahan lain yang mampu menutupi kelemahan-kelemahan tersebut. Bubuk coklat mempunyai tekstur yang lebih halus serta citarasa dan aroma yang khas yang diharapkan mampu menutupi kelemahan-kelemahan tersebut.

Coklat adalah olahan yang dihasilkan dari bahan baku yaitu biji dan lemak kakao. Cokelat merupakan kategori makanan yang mudah dicerna oleh tubuh dan mengandung banyak vitamin seperti vitamin A1, B1, B2, C, D, dan E serta beberapa mineral seperti fosfor, magnesium, zat besi, zinc, dan juga tembaga (Spillane, 1995). Cokelat terkenal mengandung antioksidan dan flavonoid yang sangat berguna untuk mencegah masuknya radikal bebas ke dalam tubuh yang bisa menyebabkan kanker. Beberapa kandungan senyawa aktif cokelat seperti alkaloid-alkaloid theobromine, fenetilamina, dan anandamida, yang memiliki efek fisiologis untuk tubuh. Kandungan-kandungan ini banyak dihubungkan dengan tingkat serotonin dalam otak. Menurut ilmuwan coklat yang dikonsumsi dalam jumlah normal secara teratur dapat menurunkan kadar kolestrol dan tekanan darah. Coklat hitam (Dark Chocolate) akhir-akhir ini banyak mendapatkan promosi karena menguntungkan kesehatan bila dikonsumsi dalam jumlah sedang, termasuk kandungan antioksidannya yang dapat mengurangi Jurnal Penelitian Tugas Akhir \* Alumni Teknologi Pangan UNPAS \*\* Dosen Teknologi Pangan UNPAS pembentukan radikal bebas dalam tubuh (Athena, 2007).

Kakao (*Theobroma cacao*) merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan Indonesia yang dapat diolah menjadi produk kakao dan cokelat yang mengandung antioksidan alami. Biji kakao mengandung senyawa polifenol yang berperan sebagai antioksidan. Polifenol golongan flavonoid terutama katekin dan epikatekin adalah komponen utama dalam biji kakao (osakabe *et al.*, 1998). Kandungan polifenol dalam produk bubuk kakao bervariasi dari 3,3-6,5 mg/g bubuk kakao (Tamrin, 2012). Menurut Yuliatmoko (2007), kandungan total polifenol dalam bubuk kakao lebih tinggi dibandingkan dalam anggur maupun teh. Senyawa monomer flavanol terutama epikatekin pada kakao juga memiliki efek menguntungkan bagi kesehatan kardiovaskular (hurst *et al.*, 2011).

Saat ini coklat masih menjadi komoditi perkebunan yang andalan. semua orang kebanyakan menyukai rasa coklat dalam makanan apapun itu. Dikarenakan rasa coklat yang mempunyai khas tersendiri memuat rasanya enak dan banyak yang menyukainya.

Indonesia memiliki 3 jenis kakao yang dikembangkan, yaitu Kakao Criollo, Kakao Forastero, Kakao Trinitaro. Namun, pada umumnya penduduk Indonesia lebih banyak menanam kakao jenis criollo, kalau menanam jenis kakao yang lain bisa jadi tidak panen karena jenisnya tidak cocok dengan wilayah yang di tanami kakao tersebut.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Sebagai dasar belakang beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan cookies coklat adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi cookies coklat yang dapat di terima oleh konsumen?
2. Bagaimana mengetahui perhitungan kelayakan analisa ekonomi proses produksi cookies coklat?
3. Bagaimana cara pemasaran produk cookies coklat yang dapat diterima oleh konsumen?

### **1.3. Alternatif Pemecahan Masalah**

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut :

1. Menentukan formulasi dalam pembuatan cookies coklat yang tepat dengan cara perlakuan pra-produksi untuk menentukan ketepatan formulasinya serta mengetahui proses pembuatan yang baik dan benar.
2. Melakukan perhitungan analisa usaha pada pembuatan cookies coklat.
3. Menjual produk cookies coklat baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga masyarakat mudah untuk mendapatkannya.

### **1.4. Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses formulasi dan cara memproduksi cookies coklat dengan menggunakan Mocaf.
2. Mengetahui perhitungan analisa biaya produksi cookies coklat.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan produk cookies coklat.

### **1.5. Manfaat yang Diharapkan**

Luaran yang diinginkan atau diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menghasilkan cookies coklat yang mempunyai nilai gizi yang tinggi..
2. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi cookies dengan memanfaatkan coklat sebagai bahan pewarna dan perasanya.