

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketergantungan konsumen pada makanan jajanan di Indonesia semakin meningkat dan memegang peranan penting. Makanan tersebut sering dikonsumsi oleh anak balita, anak usia sekolah, bahkan orang tua. Biasanya makanan jajanan di pasaran kurang bergizi, padahal makanan jajanan sehat tidak harus mahal dan mewah. Bahan makanan yang murah dan mudah diperoleh juga banyak yang bergizi tinggi, hanya saja masyarakat belum terbiasa untuk memodifikasi pangan tersebut sehingga menghasilkan makanan yang bergizi tinggi dengan biaya murah

Makanan jajan yang pada umumnya digemari masyarakat adalah makanan kecil ringan yang biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan dan bersifat tidak mengenyangkan salah satunya yaitu *Cookies*. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat

Selama ini bahan utama pembuatan *Cookies* adalah tepung terigu yang diperoleh dengan cara import dari luar negeri. Berdasarkan data BPS, dikatakan bahwa impor terigu sepanjang tahun 2013 mencapai 205.446 ton. Impor tersebut turun dibandingkan tahun 2012 yang mencapai 479.682 ton. Sedangkan pada 2 tahun 2011 impor tepung terigu mencapai 680.100 ton (BPS, 2013). Sebenarnya masih ada bahan pangan yang bisa dijadikan alternatif penggunaan tepung terigu, yang akan mampu membantu mengurangi ketergantungan akan tepung terigu.

Kacang merah biasanya hanya digunakan sebagai bahan pelengkap, selai sebagai isian kue, atau olahan bubur. Hal ini dikarenakan minimnya pengetahuan masyarakat Indonesia tentang pemanfaatan kacang merah. Berdasarkan hal tersebut perlu adanya inovasi yang bervariasi pemanfaatan tepung salah satunya tepung kacang merah dalam pembuatan *cookies*, yang sangat potensial untuk menambah variasi dan zat gizi dalam produk *cookies*. Dibandingkan kacang-kacang lainnya, kacang merah memiliki kadar karbohidrat yang tertinggi, kadar protein yang setara kacang hijau, kadar lemak yang jauh lebih rendah

dibandingkan kacang kedelai dan kacang tanah, serta memiliki kadar serat setara dengan kacang hijau dan kedelai

setara dengan kacang hijau dan kedelai dan kacang tanah. Kadar serat pada kacang merah jauh lebih tinggi dibandingkan beras, jagung, sorgum dan gandum.

Kacang merah kering merupakan sumber protein nabati, karbohidrat kompleks, serat, vitamin B, folasin ,tiamin, fosfor dan zat besi. Kacang merah juga memiliki kemampuan untuk mengatasi bermacam macam penyakit.

Keunggulan dari pengolahan kacang merah menjadi tepung kacang merah adalah meningkatkan daya guna serta lebih mudah diolah atau diproses menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi, lebih mudah dicampur dengan tepung-tepungan lainnya erta dari segi gizi tepung kacang merah tinggi protein serta rendah gluten (Marlinda Retno,2012:2).

Alasan pemilihan produk *cookies* pada proyek akhir ini antara lain karena merupakan produk yang sudah populer dan disukai masyarakat, bahan yang digunakan dalam pembuatannya mudah didapatkan, dapat divariasasi bentuk,rasa dan topping. Pengembangan produk *cookies* dengan pemanfaatan bahan pangan lokal masih terbatas, sehingga masih dapat diinovasi dengan menggunakan kacang merah.

1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah dalam proses usaha mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut ini adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menganalisa kelayakan usaha *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah?

1.3 Tujuan

Tujuan dari proyek usaha mandiri pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah

1. Mengetahui teknik pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Menganalisa kelayakan usaha *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah sehingga layak untuk dipasarkan.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah.

1.4 Manfaat

Manfaat dari Proyek Usaha Mandiri pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah ini adalah:

1. Menghasilkan *cookies* dengan inovasi baru.
2. Meningkatkan nilai ekonomi kacang merah.
3. Memberikan varian rasa *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah yang belum ada.