

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Macaroon merupakan jenis cookies yang lahir di Italia, yang kemudian diperkenalkan ke Perancis pada tahun 1553. Istilah macaron memiliki asal yang sama seperti makaroni yang artinya adonan halus.

Macaron adalah cookies sederhana yang terbuat dari almond bubuk, gula, dan putih telur. Banyak kota-kota di seluruh Perancis yang menikmati kelezatan dari macaron dan telah diakui secara nasional di Perancis dan menjadi cookies terlaris di toko cookies ritel. Berdasarkan sejarahnya, macaron menjadi salah satu cookies khas Perancis yang sudah dikenal banyak orang hingga ke Indonesia. Macaron yang dikenal pada saat ini masih berbahan dasar putih telur, gula, dan tepung almond dimana dua buah shell macaron direkatkan menjadi satu dan ditengahnya diberikan filling (ganache, cream chese, butter cream).

Macaroon dikenal mahal karena memakai bahan dasar dari tepung almond dan icing sugar. Cookies macaroon kacang almond bisa dijumpai di kota-kota besar dengan kisaran harga Rp. 35000 per biji, harga tersebut bisa dibilang sangatlah mahal untuk harga cookies. Ada beberapa bahan pembuatan cookies macaroon yang mahal yaitu bahan utama macaroon tepung kacang almond dan icing sugar. Harga kacang almond Rp.85000 per 500 gram dan untuk icing sugar Rp.32000 per 1000 gram.

Faktor mahalnya bahan utama cookies macaroon tersebut yang mengakibatkan harga cookies macaroon sangatlah mahal, hal tersebut juga yang menyebabkan cookies macaroon sulit ditemui dikota-kota kecil seperti di Jember dan di Probolinggo. Selain harganya mahal, cookies ini pula tidak mudah untuk proses pembuatannya.

Untuk memperbanyak produk macaron agar biaya produksi murah perlu dicari substitusi atas bahan pengganti yang cocok, salah satu cara adalah dengan mengganti kacang almond dengan kacang hijau dan tepung beras putih.

Sebuah inovasi baru untuk cookies macaroon yang menggunakan bahan dasar tepung beras dan tepung kacang hijau. Dilihat dari segi gizi kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan merupakan sumber mineral penting bagi tubuh dan untuk tepung beras putih merupakan sumber karbohidrat.

Selain bahan tersebut bergizi, mudah didapatkan dan harganya murah. Harga kacang hijau Rp. 20000 per 1000 gram dan tepung beras putih Rp. 7000 per 500 gram harga kedua bahan utama tersebut bisa dinyatakan sangat ekonomis untuk bahan baku pembuatan cookies macaroon. Harga dari cookies macaroon kacang hijau itu sendiri Rp.2000 per biji, sehingga cookies macaroon kacang hijau adalah terobosan terbaru untuk cookies macaroon yang sudah ada dipasaran.

Tujuan pembuatan cookies macaroon kacang hijau yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan pasar terhadap hasil jadi macaron berbahan dasar tepung beras dan tepung kacang hijau. Selanjutnya memperkenalkan pada masyarakat secara luas sekaligus memasarkan cookies macaroon kacang hijau supaya lebih di kenal dan menjadi inspirasi untuk pengusaha dengan skala kecil.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan cookies macaroon kacang hijau adalah :

1. Bagaimana cara pembuatan cookies macaroon kacang hijau yang optimum dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana memproduksi dan memasarkan cookies macaroon kacang hijau serta menghitung kelayakan produksi?

1.3 Pemecahan Masalah

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

1. Mencari alternatif proses dan pengolahan cookies macaroon kacang hijau yang dapat diterima oleh konsumen.

2. Memproduksi cookies macaroon kacang hijau dan menghitung kelayakan produksi.
3. Melakukan survei pasar dan memasarkan produk cookies macaroon kacang hijau secara langsung maupun tidak langsung.

1.4 Tujuan Program

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

1. Teknik pembuatan cookies macaroon kacang hijau yang optimal dengan produk yang diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan memasarkan cookies macaroon kacang hijau dan juga menghitung kelayakan produksi.

1.5 Luaran yang Diharapkan

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

1. Menghasilkan produk cookies macaroon kacang hijau yang enak dan disukai konsumen.
2. Meningkatkan keuntungan dari cookies macaroon kacang hijau.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan nilai guna dari kacang hijau.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produk makanan cookies macaroon kacang hijau.