

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung (*Zea mays*) merupakan tanaman pangan penghasil karbohidrat yang bernilai ekonomis selain gandum dan padi, serta potensi pengembangannya besar karena kaya akan karbohidrat dan protein. Dalam perekonomian nasional, jagung merupakan penghasil terbesar kedua subsektor tanaman pangan setelah padi. Sumbangan jagung terhadap PDB (Produk Domestik Bruto) terus meningkat setiap tahun, bahkan selama krisis ekonomi. Pada tahun 2000 jagung menyumbang dalam perekonomian Indonesia Rp.9,4 triliun dan pada tahun 2003 naik menjadi Rp.18,2 triliun (Richana, 2010).

Tepung merupakan salah satu alternatif yang digunakan untuk memperpanjang umur simpan jagung, seperti halnya tepung yang terbuat dari jagung yaitu tepung maizena yang bisa mempengaruhi sifat tekstur bahan pangan. Tepung maizena termasuk tepung lokal Indonesia yang selalu meningkat jumlah produksi tiap tahunnya. Penambahan tepung maizena pada adonan *cookies* akan mempengaruhi karakteristiknya. Tepung maizena berfungsi untuk merenyahkan *cookies* (Shalihah, 2018). Tepung maizena bisa menjadi bahan campuran dalam pembuatan kue kering dan biskuit. Hal ini karena maizena membantu mengikat kandungan air dalam adonan sehingga membuat kue atau biskuit menjadi lebih garing. Tepung maizena juga berfungsi sebagai pengental dan dapat melengkapi tepung terigu pada pembuatan produk *bakery* dan *cake*. Pati jagung umumnya mengandung 74-76% amilopektin dan 24-26% amilosa. Semakin besar kandungan amilopektin maka pati akan lebih basah, lengket dan cenderung sedikit menyerap air sehingga bisa memberikan kerenyahan.

Brownies merupakan jenis *cake* yang memiliki tekstur sedikit keras, tidak mengembang, memiliki rasa yang manis dan aroma khas cokelat (Tamim, 2020). *Brownies* banyak dijual di toko roti di seluruh Indonesia. *Brownies* dipasarkan sebagai oleh-oleh untuk dibawa pulang, salah satu yang paling laris adalah

brownies kukus yang tersedia dalam beberapa rasa yaitu cokelat klasik, *frosting* cokelat, pandan, pisang, tiramisu dan *cream cheese*. *Brownies* menjadi favorit karena kebanyakan orang Indonesia menyukai makanan penutup yang manis.

Maka Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan untuk memberikan inovasi produk baru yaitu *brownies crispy* dengan memanfaatkan substitusi tepung maizena untuk memberikan tekstur yang renyah pada *brownies crispy*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan antara lain:

1. Bagaimana proses produksi *brownies crispy* dengan substitusi tepung maizena?
2. Bagaimana analisa biaya dan kelayakan usaha produksi *brownies crispy* dengan substitusi tepung maizena?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk produk *brownies crispy* dengan substitusi tepung maizena di era banyak-nya saingan sekarang ini?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya produk usaha mandiri *brownies crispy* dengan substitusi tepung maizena antara lain:

1. Mengetahui proses produksi *brownies crispy* dengan substitusi tepung maizena yang dapat diminati oleh konsumen
2. Mengetahui hasil analisa biaya dan kelayakan usaha produksi *brownies crispy* dengan penambahan substitusi tepung maizena
3. Mengetahui metode strategi pemasaran yang tepat untuk produk *brownies crispy* dengan substitusi tepung maizena agar diterima konsumen

1.4 Manfaat

Diharapkan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dapat memberikan manfaat antara lain:

1. Mengetahui penggunaan tepung maizena yang tepat dalam membantu tingkat kerenyahan dari *brownies crispy*
2. Sebagai inovasi baru untuk membuka peluang usaha *brownies crispy* dengan substitusi tepung maizena dalam skala kecil hingga besar.