

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies atau kue kering merupakan salah satu makanan kering atau snack yang proses pematangannya dengan cara dipanggang. Bahan baku utama cookies ialah tepung terigu. Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu yang mempunyai kandungan protein gluten dan gula sekitar 8-9% dan memiliki mutu yang baik (Prihatinirum, 2012). Cookies biasanya memiliki aroma yang gurih, aroma ini disebabkan penambahan margarin dan telur dalam proses pembuatannya. Sedangkan menurut (Matz, 1968). Cookies adalah kue kering yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah dan penampang potongnya bertekstur kurang padat. Cookies merupakan produk pangan yang di gemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia. Saat ini cookies menjadi makanan yang cukup populer dan dapat ditemukan dengan mudah. Pembuatan cookies biasanya digunakan bahan dasar tepung terigu. Bahan-bahan penyusun cookies antara lain lemak, gula, vanili, susu, telur dan bahan pengembang. Cookies juga memiliki kalori tinggi karena didalamnya terdapat kandungan lemak dan gula yang tinggi.

Bunga telang yang dikenal dengan nama *Butterfly pea* juga memiliki nama ilmiah sendiri yaitu *Clitoria ternatea L.* bunga ini memiliki berbagai warna. Bunga telang merupakan jenis tanaman merambat yang banyak dijumpai di hutan maupun dipekarangan rumah penduduk yang biasanya digunakan sebagai tanaman hias. Tanaman yang umumnya memiliki bunga berwarna biru terang, pink, putih, dan ungu ini dapat dimanfaatkan untuk beraneka ragam keperluan seperti sebagai pewarna makanan, kue serta bahan dasar minuman (Purwandhi *et al.*, 2019).

Bunga telang merupakan tanaman perdu yang dapat tumbuh dan hidup bertahun – tahun (*perennial*). Tingginya dapat mencapai 5 meter, berambut halus, dan bagian pangkal berkayu. Daunnya majemuk menyirip trifoleat (seperti daun

kacang – kacang pada umumnya), bunganya tunggal seperti kupu – kupu yang keluar dari ketiak daun. Bunga telang juga memiliki polong dengan biji yang berbentuk seperti ginjal pipih. Tanaman bunga telang juga relatif mudah ditanam dan tidak memerlukan perawatan yang rumit. Pertumbuhan dan produksi bunga telang juga tidak memerlukan pemupukan yang terlalu spesifik sehingga mudah untuk dipelihara (Azzam dan Sitawati, 2021).

Tidak banyak masyarakat yang mengetahui bahwa bunga telang dapat diolah sebagai makanan atau minuman, dan menganggap bunga telang hanya tanaman liar saja. Padahal berpotensi untuk diolah lebih lanjut karena warna bunga ini sangat cantik dan juga banyak manfaat pada bunga tersebut, begitupun dengan harga yang sangat relative murah bahkan bisa mendapatkannya secara gratis dengan cara mencari dipekarangan rumah. Bunga ini tidak memiliki aroma sehingga cocok digunakan sebagai pewarna berbagai jenis makanan dan minuman karena tidak akan merubah rasa tetapi dapat mempercantik tampilan dan memberi efek positif bagi kesehatan. Kandungan antosianin hasil ekstrak bunga menunjukkan warna biru-ungu pekat mempunyai daya simpan hingga dua bulan sehingga berpotensi sebagai pewarna alami untuk makanan dan minuman.

Pemanfaatan bunga telang hingga saat ini dirasa belum maksimal, sehingga diperlukan terobosan baru dalam mengolah bunga telang agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. *Blue Cookies (butterfly pea)* dipilih karena bunga telang memiliki banyak manfaat bagi tubuh dan tidak memiliki dampak negatif jika diolah menjadi apapun.

Blue Cookies dengan penambahan pewarna alami dari bunga telang adalah produk inovasi baru yang tidak banyak dijumpai, kemungkinan besar produk cookies dengan penambahan pewarna dari bunga telang ini baru saja diinovasikan. Mengingat pada pasaran cookies yang kebanyakan dari coklat, kali ini cookies akan memiliki warna biru dan keunikan tersendiri sehingga bisa menarik simpati konsumen. Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengembangkan produk cookies dengan penambahan pewarna alami dari bunga telang yang nilai gizinya sangat banyak dan warna dari Cookies cenderung sangat monoton atau

hanya begitu-begitu saja jadi inovasi ini guna memberikan warna yang unik dan menarik agar meningkatkan ketertarikan konsumen pada produk cookies.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan produk Blue Cookies dengan penambahan pewarna alami bunga telang sehingga dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana menganalisa kelayakan usaha produk Blue Cookies dengan penambahan pewarna alami bunga telang sehingga layak untuk dipasarkan ?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk Blue Cookies dengan penambahan pewarna alami bunga telang ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah maka tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah untuk :

1. Mengetahui proses pembuatan produk Blue Cookies dengan penambahan pewarna alami bunga telang sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produk Blue Cookies dengan penambahan pewarna alami bunga telang.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk Blue Cookies dengan penambahan pewarna alami bunga telang.

1.4 Manfaat Program

Manfaat yang didapatkan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu :

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha Blue Cookies dengan penambahan pewarna alami bunga telang.
2. Menghasilkan inovasi baru dari produk Cookies yang layak jual dipasaran.
3. Membuka peluang usaha pada produk Blue Cookies dengan penambahan pewarna alami bunga telang.