

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat. *Cookies* termasuk dalam kategori biskuit hasil pengovenan berbahan baku tepung terigu dengan penambahan lemak, gula dan lain – lain. Konsumsi rata-rata kue kering (termasuk *cookies*) cukup tinggi di Indonesia, tahun 2011-2015 memiliki perkembangan konsumsi rata-rata sekitar 24,22% lebih tinggi dibandingkan rata-rata konsumsi kue basah (*boil or steam cake*) yang hanya 17,78% (*Setjen Pertanian, 2015*). Oleh karena itu membuat inovasi tentang *cookies* sangat diperlukan guna menarik kesukaan terhadap konsumen agar citarasa yang dihasilkan juga semakin banyak.

Tingginya kebutuhan terigu yang merupakan bahan pangan impor ini bertentangan dengan kebijakan pemerintah terkait dengan Peraturan Presiden (Peppres) No. 83 tahun 2006 tentang Percepatan Ketahanan Pangan Nasional. Sebagai upaya percepatan ketahanan pangan nasional salah satu aplikasinya adalah menurunkan penggunaan impor dan mengoptimalkan pemanfaatan pangan lokal agar swasembada pangan.

Upaya dalam mengurangi konsumsi terigu dapat dilakukan dengan memanfaatkan sumber bahan pangan lokal salah satunya yakni tepung ubi kayu atau yang biasa dikenal dengan tepung mocaf. Tepung mocaf adalah tepung yang diolah dari ubi kayu yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel secara fermentasi. Pembuatan mocaf dilakukan dengan proses fermentasi menggunakan bakteri *Lactobacillus plantarum* dengan waktu fermentasi selama \pm 120 jam (*Jurnal Teknik ITS Vol. 8, No. 2. 2019*). Tepung mocaf memiliki kadar pati sekitar 75.49%, air 11.04 %, protein 2.45 %, lemak 0.73 %, dan abu 1.95 %, tergantung pada jenis varietas ubi kayu yang digunakan (*Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 2(1)2020*). Tepung mocaf memiliki beberapa keunggulan dibanding tepung terigu jika

digunakan untuk *cookies* selain harga tepung mocaf yang relatif lebih murah dibanding tepung terigu, tepung mocaf juga mengandung kalsium, fosfor, dan serat yang lebih tinggi daripada tepung terigu. Tepung mocaf dengan kandungan amilosa yang lebih rendah dibandingkan amilopektin disarankan sebagai bahan pembuatan *cookies*, karena amilopektin bersifat merangsang terjadinya proses mekar (*puffing*), sehingga produk pangan yang dihasilkan akan bersifat ringan, porus, garing, dan renyah (*Hersoelistyorini et al., 2015*).

Untuk mengembangkan *cookies* menjadi suatu makanan fungsional perlu ditambahkan bahan – bahan sumber antioksidan seperti kopi (*Coffea canephora L*). Menurut *Castelnuovo et al. (2012)* kopi dapat mencegah penyakit yang diakibatkan oleh efek radikal bebas seperti hipertensi, salah satu bahan yang mengandung antioksidan adalah kopi. Komponen kimia yang terdapat di dalam kopi robusta yang berperan sebagai antioksidan adalah kafein, asam klorogenat, trigonelin, (*Farhaty dan Muchtaridi, 2016*).

Berdasarkan hal diatas maka pembuatan *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee* sangat diperlukan dikarenakan setelah melakukan survey pasar produk ini masih belum tersedia di kalangan pasar yang dapat menjadi kesempatan untuk berwirausaha dan untuk melakukan penjualan diharapkan dapat maksimal karena masih kurangnya pesaing terhadap produk. Untuk target dari pemasaran *cookies* ini yaitu untuk semua kalangan mulai dari anak – anak, remaja, hingga orang tua. Dengan adanya hal tersebut konsumen diharapkan suka terhadap produk inovasi pangan yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dalam proses pembuatan *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee* adalah :

1. Bagaimana pembuatan *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee* yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana kelayakan usaha produk *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee*?
3. Bagaimana metode pemasaran produk kue kering *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee*?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui cara pembuatan *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee* dengan hasil yang baik dan diterima konsumen.
2. Mengetahui kelayakan usaha produk *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee*.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk kue kering *cookies* tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee*.

1.4 Manfaat Program

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

1. Menghasilkan kue kering *cookies* dengan variasi warna, aroma dan rasa baru varian rasa kopi *white coffee*
2. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produksi kue kering *cookies* dengan memanfaatkan tepung mocaf dengan penambahan bubuk *white coffee*.