

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung mocaf merupakan bahan makanan yang semakin populer saat ini. Menurut Cahyadi, W.P. (2018) Tepung mocaf merupakan singkatan dari “modified casavva flour”, dikenal juga sebagai tepung ubi kayu termodifikasi. Tepung mocaf lebih banyak mengandung serat, protein, dan karbohidrat kompleks dibandingkan tepung terigu Marsono, Y. (2018). Oleh karena itu, cocok dikonsumsi oleh orang yang menghindari gluten. Selain itu, tepung mocaf juga bisa digunakan untuk menggantikan tepung terigu dalam pembuatan kue. Dalam 5 tahun terakhir, tepung mocaf semakin populer di Indonesia dan negara lain sebagai alternatif tepung terigu yang lebih sehat dan berkelanjutan. Namun karena tergolong baru, penggunaannya terbatas dan tidak semua orang mengenalnya.

Cookies dengan substitusi tepung mocaf dengan penambahan bubuk *green tea* adalah kue kering yang terbuat dari campuran tepung mocaf, bubuk *greentea*, tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, baking powder, vanili, garam, gula pasir, telur, margarin. Kue ini memiliki rasa yang unik dan kaya akan aroma *green tea* yang khas Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Inovasi *cookies* dengan substitusi tepung mocaf dan penambahan bubuk *green tea* bisa memberikan beberapa manfaat tambahan pada *cookies* yang dihasilkan. Nour, A.M *et al.* (2019) menyatakan bahwa penggunaan mocaf sebagai substitusi tepung terigu pada *cookies* dapat memberikan beberapa keuntungan yaitu Mocaf memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu, sehingga *cookies* yang dihasilkan akan lebih sehat dan mengandung lebih banyak serat. Mocaf memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu, sehingga *cookies* yang dihasilkan akan memberikan efek yang lebih lambat pada kenaikan gula darah. Santoso & Prasetyaningrum (2019) menyatakan bahwa mocaf dapat memberikan rasa dan tekstur yang unik pada *cookies*, sehingga menghasilkan variasi rasa dan tekstur yang berbeda dengan *cookies* yang dibuat menggunakan tepung terigu. Sedangkan penambahan bubuk *green tea* pada *cookies* dapat memberikan rasa yang khas dan aroma yang segar pada *cookies* Diniyah, N.,

Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Hidayat & Surya (2020), menyatakan bahwa *green tea* juga memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dan dapat memberikan manfaat kesehatan tambahan pada *cookies*.

Peluang Pasar dan daya tarik konsumen terhadap produk *cookies* substitusi tepung mocaf dengan penambahan bubuk *green tea* sangat bagus. Peluang pasar *cookies* substitusi tepung mocaf dengan penambahan bubuk *green tea* di pasaran masih terbatas. Umumnya *cookies* memiliki rasa coklat, keju, raisin, berdasarkan survei pasar dan pesaing usaha kue bidaran cukup banyak. Namun, inovasi pada *cookies* substitusi tepung mocafa dengan penambahan bubuk *green tea* ini yang membedakan dengan produk pesaing. *Cookies* yang terbuat dari tepung mocaf dan bubuk *green tea* adalah salah satu pilihan yang tepat bagi konsumen yang ingin menikmati makanan yang sehat dan enak.

Proyek Usaha mandiri (PUM) merupakan salah satu kegiatan mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan untuk kegiatan kemandirian dengan segala kemampuan yang dimiliki. Proyek Usaha Mandiri ini bertujuan untuk mengembangkan produk *cookies* dengan substitusi tepung mocaf dengan penambahan bubuk *green tea* yang memiliki keunggulan dari segi gizi dan kualitas yang baik bagi konsumen. Inovasi ini dapat menambah varian produk *cookies* yang ada di Indonesia dan untuk memanfaatkan tepung mocaf dan perasa bubuk *green tea* dalam pembuatan *cookies*.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan produk *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk *Green Tea* yang baik dan uji daya terima konsumen.?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produk *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk *Green Tea*.?
3. Bagaimana metode pemasaran *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk *Green Tea*.?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan dari kegiatan Proyek usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Mengetahui Proses pembuatan *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk *Green Tea* yang baik sehingga disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produk *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk *Green Tea*.
3. Mengetahui metode pemasaran produk *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk *Green Tea*.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Serbuk *Green Tea*
2. Menghasilkan inovasi *cookies* dengan varian baru dan layak jual.
3. Membuka peluang usaha *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk *Green Tea*.