

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Brownies kukus adalah sejenis cake coklat padat yang awalnya merupakan adonan gagal dan keras, namun dalam perkembangannya banyak sekali brownies dengan aneka variasi rasa yang ternyata banyak disukai para pencinta cake (Ismayani, 2007). Kegagalan membuat cake coklat ini justru menciptakan jenis cake baru yang menjadi terkenal.

Nama brownies diambil karena memiliki warna coklat kehitaman dan rasa yang khas dominan cokelat. Struktur brownies yaitu memiliki keseragaman pori remah, tekstur lembut dan tidak membutuhkan pengembangan yang tinggi (Sulistiyo, 2006). Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak - anak, remaja, maupun orang tua dikarenakan rasa yang lezat dan teksturnya yang lembut.

Brownies merupakan olahan kue yang berbahan dasar tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk yang berasal dari biji gandum. Keunggulan dari tepung terigu dibandingkan dengan tepung yang lain yaitu kemampuannya untuk membentuk gluten pada saat diberi air kandungan gluten pada tepung terigu mencapai 80% (Suarni dan Widowati, 2011). Selain itu banyak kreasi dan inovasi brownies semakin banyak ditemukan dipasaran. Modifikasi brownies sebagai inovasi dapat berupa substitusi (penggantian) bahan pembuatan brownies. Berkreasi dengan menambah keragaman bentuk brownies, modifikasi juga berguna untuk memanfaatkan bahan yang sangat melimpah menggantikan bahan tertentu terutama yang ketersediaannya masih sulit dipenuhi atau didapatkan. Brownies kukus yang beredar dipasaran biasanya hanya terdapat varian rasa coklat saja sedikit yang menjual dalam varian rasa buah, sehingga muncul ide membuat brownies kukus dari buah naga.

Buah naga atau dragon fruit mempunyai kandungan zat bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya antioksidan (dalam asam askorbat, betakaroten, dan anthosianin), serta mengandung serat pangan dalam bentuk pektin (Pratomo, 2008). Buah naga merah berwarna menarik, semakin merah warnanya semakin banyak unsur betakarotennya (Markakis, 1982). Selain itu, dalam buah naga terkandung beberapa mineral seperti kalsium, phosfor, besi, dan lain - lain. Vitamin yang terdapat di dalam buah naga antara lain vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, dan vitamin C. Buah naga segar tidak dapat disimpan lama, karena memiliki kadar air tinggi yaitu 90% dan umur simpan 5 - 10 hari pada suhu 140 °C, sehingga diperlukan pengolahan lanjutan supaya kebutuhannya gizi dapat dipertahankan dan memperpanjang daya awet produk (Pratomo, 2008). Saat ini buah naga telah dimanfaatkan menjadi produk olahan seperti cimi - cimi buah naga, mie buah naga, dan dodol buah naga. Penting untuk masyarakat mengetahui variasi olahan buah naga serta mempunyai pengetahuan tentang pengolahan buah naga karena ini merupakan salah satu cara untuk mengatasi agar masyarakat tidak mengalami kerugian pada saat musim panen buah naga tidak laku terjual (Setyawati, 2018).

Pembuatan Brownies menggunakan buah naga merah selain sebagai pewarna alami juga memiliki keunggulan tersendiri karena buah naga merah bisa berbuah setiap saat sehingga produksinya selalu melimpah. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) untuk memproduksi dan memasarkan brownies buah naga (BUANA).

Pengembangan produk brownies kukus buah naga menggunakan analisa SWOT. Kekuatan (strength) kekuatan dari brownies kukus buah naga yaitu, Penggunaan buah naga karena warna merah muda pada brownies menjadi ciri khas, harga cukup terjangkau oleh semua kalangan, dan lokasi strategis karena terdapat dua tempat untuk membeli langsung, sehingga konsumen lebih tertarik untuk membeli. Selain itu kandungan buah naga merah sangat beragam seperti antioksidan, vitamin, mineral, dan buah naga termasuk buah yang rendah kalori serta tidak mengandung lemak sehingga baik untuk memenuhi kebutuhan nutrisi

dan memelihara kesehatan tubuh. Kelemahan (weakness) harga buah naga setiap musim panen terus menurun ditambah masa simpan yang cukup singkat sekitar 3 - 4 hari, kemasan masih sedikit kurang menarik. Peluang (opportunity) selain harga yang murah, penggunaan buah naga dimaksudkan untuk menarik semua segmen pasar, dan penjual brownies yang menambahkan buah pada proses pengolahannya belum cukup banyak. Ancaman (threats) banyaknya pesaing adanya toko - toko kue yang sudah jauh lebih lama yang menawarkan produk brownies dengan harga yang tidak terlalu mahal. Ketersediaan buah naga dan harga buah naga jika tidak pada musim panen, buah naga sulit didapatkan dan harganya cukup mahal.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Brownies kukus buah naga adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan brownies kukus buah naga yang berkualitas dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana memproduksi dan menganalisa usaha untuk pemasaran brownies kukus buah naga serta meningkatkan kelayakan produksi?
3. Bagaimana proses pemasaran brownies kukus buah naga yang efektif?

1.3 Tujuan Program

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

1. Mengetahui teknik pembuatan brownies kukus buah naga yang berkualitas dan dapat diterima konsumen.
2. Menganalisis kelayakan ekonomi usaha brownies kukus buah naga.
3. Mengetahui proses pemasaran produk brownies kukus buah naga yang efisien.

1.4 Kegunaan Program

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

4. Memberikan variasi terhadap produk brownies kukus yang sudah ada.
5. Meningkatkan nilai guna dari buah naga.
6. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek brownies kukus buah naga baik skala besar maupun industri rumah tangga.