

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian memiliki peran penting dalam perekonomian dan kehidupan masyarakat Indonesia (Setiadi 2017). Indonesia memiliki wilayah pertanian yang luas dan mampu menghasilkan berbagai hasil pertanian seperti padi, jagung, kedelai, kacang dan singkong. Peluang untuk membuka usaha makanan ringan khususnya olahan singkong semakin tinggi. Singkong adalah pohon tahunan tropika dan subtropika yang dapat ditanam hampir di setiap wilayah Indonesia sepanjang tahun. Bagian yang paling penting dari singkong adalah akar dan daunnya, yang biasanya dimasak dalam berbagai jenis makanan (Bambang dkk., 2020),

Kebanyakan orang mengonsumsi singkong dengan cara direbus, digoreng, untuk tambahan kolak, dibuat keripik dll (Sophia dkk., 2020). Hal ini dapat mendorong produsen untuk membuat inovasi dari olahan singkong. Keberadaan singkong di Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk sangat melimpah. Namun karena kurangnya inovasi olahan makanan yang berbahan dasar singkong dibuatlah ide untuk membuat singkong sebagai bahan dasar *cookies* (kue kering). Inovasi *cookies* berbahan dasar singkong juga ramah lingkungan karena dapat memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah.

Menurut Gitleman (2019) *Cookies* adalah jenis biskuit atau kue kering yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah, dan memiliki potongan yang bertekstur padat dibagian luarnya. Menurut (Ratnawati dkk., 2021) sekitar abad ke-7 Masehi pembuat roti asal Persia secara tidak sengaja menemukan *cookies* saat memanggang kue. Ketika itu sebelum memanggang kue, ia memasukkan sedikit adonan kue ke dalam oven untuk memastikan suhu oven. Adonan kue ternyata mengembang dan menjadi kering dan renyah. Sejak saat itu, perkembangan *cookies* sebagai jenis kue baru semakin meluas. Cara membuat *cookies* sendiri cukup mudah yaitu campurkan adonan tepung, air, coklat bubuk, telur, margarin atau *butter*, dan gula kemudian cetak sesuai bentuk yang diinginkan

lalu masukkan kedalam oven dengan suhu 180 derajat dan dengan waktu kurang dari 20 menit, *cookies* siap disajikan (Frow 2019).

Kelebihan *cookies* berbahan dasar singkong dibandingkan dengan *cookies* lainnya salah satunya yaitu bebas gluten (*gluten free*). Gluten yang ditemukan dalam makanan tertentu seperti gandum, gandum utuh, dan biji-bijian lainnya dapat menghilangkan nutrisi penting dari tubuh. Gluten dan senyawa pestisidanya dapat menyebabkan gangguan sistem kekebalan tubuh, terutama pada orang dengan tingkat obesitas, kelelahan atau alergi yang tinggi terhadap gluten (Anggareta 2022). Produk yang dinyatakan “bebas gluten” memiliki kandungan gluten yang sangat rendah, sehingga aman dikonsumsi oleh orang-orang dengan intoleransi gluten atau penyakit *celiac* (reaksi kekebalan terhadap gluten). Makanan bebas gluten seringkali menggunakan pengganti tepung lain seperti tepung singkong, tepung jagung, tepung beras atau tepung kacang-kacangan untuk membuat produk yang mirip dengan versi yang mengandung gluten.

Dengan adanya produk *cookies* singkong diharapkan dapat menjadi produk yang mampu menarik minat konsumen. Menggunakan singkong sebagai bahan dasar dalam pembuatan *cookies* dapat memberikan rasa yang unik dan menarik bagi pecinta makanan ringan. Tak hanya renyah, produk *cookies* singkong juga memiliki kelebihan lain yang menjadikannya pilihan menarik bagi konsumen. Konsumen dapat menikmati makanan ringan yang tidak hanya enak, tetapi memberikan manfaat bagi kesehatan mereka. Adanya *cookies* singkong ini juga diharapkan dapat bersaing dengan produk sejenis, menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar, dan meningkatkan nilai moneter dari produk hasil panen singkong.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, beberapa rumusan masalah yang dapat diambil yaitu:

- 1) Bagaimana proses produksi *Cookies* Berbahan Dasar Singkong di Desa Maguan Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk?
- 2) Bagaimana kelayakan usaha *Cookies* Berbahan Dasar Singkong di Desa Maguan Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk?
- 3) Bagaimana strategi pemasaran usaha *Cookies* Berbahan Dasar Singkong di Desa Maguan Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat, tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

- 1) Dapat mengetahui proses produksi *Cookies* Berbahan Dasar Singkong di Desa Maguan Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk.
- 2) Dapat menganalisis kelayakan usaha *Cookies* Berbahan Dasar Singkong di Desa Maguan Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk.
- 3) Dapat menentukan strategi pemasaran untuk usaha *Cookies* Berbahan Dasar Singkong di Desa Maguan Kecamatan Berbek Kabupaten Nganjuk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir yang telah dibuat, maka manfaat yang diberikan bagi sejumlah pihak diantaranya sebagai berikut:

- 1) Dapat meningkatkan pengetahuan wirausahawan tentang analisis kelayakan bisnis dan menciptakan lapangan kerja, terutama untuk bisnis di bidang ini.
- 2) Dapat digunakan sebagai bukti asli dari karya ilmiah mahasiswa yang telah menyelesaikan laporan tugas akhir.
- 3) Dapat digunakan sebagai referensi bagi mahasiswa yang memiliki tugas akhir dengan tema yang serupa.