

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Cookies* atau kue kering merupakan salah satu makanan kering atau snack yang proses pematangannya dengan cara dipanggang. *Cookies* adalah salah satu jenis camilan yang banyak digemari oleh semua kalangan, seperti anak-anak, remaja sampai orang tua. *Cookies* merupakan pangan praktis karena dapat dimakan kapan saja dan dengan pengemasan yang baik, *cookies* memiliki daya simpan yang relatif panjang. Berbagai jenis *cookies* telah dikembangkan untuk menghasilkan *cookies* yang tidak hanya enak tapi juga menyehatkan (Manley, 2000).

Menurut SNI 2973:2011 disebutkan bahwa *cookies* merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak (*soft medium doughs*) dan memiliki tekstur yang renyah diluar dan lembut atau chewy di dalamnya. *Soft cookies* terbuat dari beberapa bahan seperti tepung terigu, telur, lemak dan *brown sugar* biasanya menggunakan *light brown sugar*. *Cookies* juga memiliki kalori tinggi karena didalamnya terdapat kandungan lemak dan gula yang tinggi.

Warna merupakan factor penting yang mempengaruhi daya tarik dan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. *Cookies* yang ada dipasar umumnya berwarna krem sampai coklat. Hal ini terjadi akibat peristiwa karamelisasi dan terbentuknya ikatan antara karbohidrat dan protein pada adonan *cookies*, sehingga terjadi reaksi pencoklatan (Hati dkk., 2020).

Penambahan bahan pewarna dalam pembuatan *cookies* perlu dilakukan agar warna *cookies* lebih bervariasi sehingga terlihat lebih menarik. Dalam perkembangan industri pangan terdapat kecenderungan menggantikan pewarna sintetik dengan pewarna alami (Setiawan, 2015). Pewarna alami yang berpotensi ditambahkan pada pembuatan *cookies* adalah bunga telang.

Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) adalah tanaman merambat menahun yang tergolong dalam keluarga *Fabaceae* atau polong-polongan. Karakteristik bunga telang adalah warnanya yang biru pekat yang disebabkan oleh antosianin dalam bunga telang. Kandungan antosianin hasil ekstrak bunga telang

menunjukkan warna biru-ungu pekat mempunyai daya simpan hingga dua bulan sehingga berpotensi sebagai pewarna alami untuk makanan dan minuman.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengembangkan produk *cookies* dengan penambahan pewarna alami dari ekstrak bunga telang yang memiliki keunggulan dari segi gizi dan kualitas yang baik bagi konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pembuatan produk *cookies* dengan penambahan ekstrak bunga telang yang baik sehingga dapat diterima panelis?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produk *cookies* dengan penambahan ekstrak bunga telang?
3. Bagaimana metode pemasaran *cookies* dengan penambahan ekstrak bunga telang yang tepat?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi produk *cookies* dengan penambahan pewarna alami dari ekstrak bunga telang sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analiisa kelayakan usaha produk *cookies* dengan penambahan pewarna alami bunga telang.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk *cookies* dengan penambahan pewarna alami bunga telang.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang didapatkan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha *cookies* dengan penambahan pewarna alami dari ekstrak bunga telang.
2. Menghasilkan inovasi baru dari produk *cookies* yang layak dipasarkan.