

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.