

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering menjadi salah satu alternatif makanan selingan yang praktis dan sehat (fungsional). Kue kering memiliki daya simpan yang cukup lama dengan cara pembuatannya yang tergolong mudah, serta memiliki banyak variasi rasa hingga tampilan. Salah satu yang paling banyak dikenal dan dijumpai ialah *cookies*. Sebagai camilan, *cookies* banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat Indonesia mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. *Cookies* merupakan salah satu makanan ringan yang memiliki rasa manis dan renyah. Bahan utama dalam pembuatan *cookies* umumnya adalah tepung terigu, gula, telur dan lemak yang dapat berupa margarin / mentega.

Ditinjau dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian menunjukkan bahwa bahwa kue kering khususnya *cookies*, menjadi semakin populer di kalangan masyarakat Indonesia dimana konsumsi *cookies* tersebut meningkat dari 21,185 kg pada tahun 2022 menjadi 21,215 kg pada tahun 2023, dengan persentase kenaikan sebesar 0,14%. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama pembuatan *cookies* juga turut membuat angka impor gandum di Indonesia semakin tinggi. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), angka impor gandum di Indonesia terus meningkat. Pada Januari-September 2024, impor gandum mencapai 9,45 juta ton. Angka ini tumbuh 19,5% secara tahunan (*year-on-year/YoY*) dibandingkan periode yang sama tahun sebelumnya. Perlu adanya upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu di masyarakat agar ketahanan pangan terjaga (Utami, 2018).

Terdapat beberapa cara untuk mengurangi hingga mengganti penggunaan tepung terigu, salah satunya dengan melakukan diversifikasi produk. Bahan pangan lokal seperti umbi umbi-umbi an dapat dijadikan pilihan. Umumnya umbi-umbian dikonsumsi melalui proses pengolahan dengan cara direbus, dikukus maupun dibakar. Sehingga untuk meningkatkan nilai tambah kedalam produk *cookies*, umbi dapat diversifikasi menjadi bentuk tepung. Pemilihan umbi garut menjadi bentuk tepung sebagai bahan baku pembuatan masih terbilang jarang.

Tepung dari umbi garut memiliki kandungan indeks glikemik dan senyawa gluten yang rendah (Deswina dkk. 2020). Kandungan indeks glikemik yang rendah mampu membantu mengontrol kadar gula darah dan membantu merasa kenyang lebih lama yang mendukung pengelolaan berat badan (Yulia Eka dkk. 2017). Adapun dengan rendahnya kadar gluten yang dimiliki mampu menjadikan tekstur *cookies* yang renyah, serta menjadi pilihan yang tepat bagi orang yang alergi atau sensitif terhadap gluten. Selain itu, tepung umbi garut juga memiliki daya pengentalan yang lebih kuat dari tepung terigu, sehingga *cookies* yang dihasilkan bisa lebih padat dan tidak mudah hancur. Menurut Supriati dkk. (2016) menyebutkan bahwa dalam 100 g tepung garut mengandung 271 kkal, 13,39 karbohidrat, 4,24 g protein, 0,2 g lemak, 454 mg kalium, 98 mg fosfor, 2,22 mg besi, 0,143 mg vitamin B1, 0,059 vitamin B2, 1,693 mg vitamin B3, dan 0,266 mg vitamin B6. Selain dengan penambahan tepung yang berbeda, dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini digunakan bubuk jahe sebagai penambah aroma untuk menutupi aroma langu dari tepung umbi garut serta memberikan sensasi rasa hangat dari *cookies* yang menambah daya tarik tersendiri. Jahe memiliki berbagai kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif yang memberikan manfaat kesehatan. Berdasarkan jurnal penelitian, jahe mengandung senyawa seperti gingerol, shogaol, dan zingerone yang memiliki sifat antioksidan, anti-inflamasi, dan antimikroba. Jahe juga kaya akan vitamin C, vitamin B6, magnesium, kalium, tembaga, dan mangan (Rikza, 2021).

Ditinjau dari literatur yang didapatkan, pemanfaatan *cookies* dengan penambahan tepung umbi garut dapat menjadi inovasi baru yang belum beredar dipasaran. Merujuk pada penelitian yang dilakukan (Melyandra dkk. 2024) mengenai pelatihan usaha dengan pemanfaatan umbi garut menjadi *cookies* pencegah maag mampu menjadikan *cookies* sehat yang disukai. Disamping itu, penelitian yang dilakukan Rendra (2017) mengenai penambahan jahe pada *cookies* penambahan tepung biji alpukat mampu menghilangkan aroma langu. Sehingga penambahan bubuk jahe pada *cookies* diharapkan menjadi inovasi baru yang mampu menutup aroma langu dari penambahan tepung umbi garut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, terdapat beberapa rumusan masalah diantaranya sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *cookies* dengan penambahan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea*) dan bubuk jahe (*Zingiber officinale*) yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana perhitungan analisa biaya dan kelayakan usaha produk *cookies* dengan penambahan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea*) dan bubuk jahe (*Zingiber officinale*) sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran *cookies* dengan penambahan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea*) dan bubuk jahe (*Zingiber officinale*)?

1.3 Tujuan

Tujuan dari dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini diantaranya sebagai berikut:

1. Mengetahui tahapan proses produksi *cookies* dengan penambahan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea*) dan bubuk jahe (*Zingiber officinale*) yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui perhitungan analisa biaya dan kelayakan usaha produk *cookies* dengan penambahan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea*) dan bubuk jahe (*Zingiber officinale*) yang layak untuk dipasarkan.
3. Mengetahui strategi pemasaran *cookies* dengan penambahan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea*) dan bubuk jahe (*Zingiber officinale*) yang baik.

1.4 Manfaat

Adapun terdapat beberapa hal yang menjadi manfaat dari dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini diantaranya sebagai berikut:

1. Memberikan inovasi baru terkait produk *cookies*.
2. Memanfaatkan potensi pangan lokal melalui diversifikasi umbi garut menjadi *cookies* renyah yang kaya akan kandungan gizi.

3. Menjadikan produk *cookies* dengan penambahan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea*) dan bubuk jahe (*Zingiber officinale*) sebagai peluang usaha.