

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera* L.) termasuk dalam komoditas perkebunan yang populer dan luas dibudidayakan oleh masyarakat di berbagai wilayah Indonesia. Setiap bagian dari pohon kelapa memiliki nilai guna, mulai dari akarnya, daun-daunnya, batangnya, hingga buahnya yang beragam manfaatnya bagi kehidupan sehari-hari. Pada tahun 2023, luas perkebunan kelapa Indonesia mencapai 3,34 juta hektar (BPS, 2023). Jawa Timur memberikan kontribusi yang sangat signifikan terhadap sektor pertanian dan perkebunan di Indonesia salah satunya yaitu perkebunan kelapa yang luasnya mencapai 220.838 hektar (BPS, 2023). Proses pemanfaatan kelapa sebaiknya disertai dengan tindakan pascapanen yang tepat, seperti proses pengawetan, pengemasan, serta penyimpanan yang baik, mengingat kelapa merupakan komoditas yang rentan mengalami kerusakan. Hal ini terjadi karena proses oksidasi pada kelapa yang cepat sehingga menyebabkan penyimpangan bau menjadi tengik (Rindawati, 2020). Selain menjaga kualitas kelapa, pengolahan kelapa menjadi produk yang inovatif juga dapat meningkatkan nilai ekonomis pada buah kelapa. Salah satu metode pengolahan untuk mempertahankan kualitas kelapa adalah dengan dijadikan sebagai tepung.

Tepung merupakan bahan pangan yang diperoleh melalui proses penggilingan atau penepungan. Tepung umumnya memiliki kadar air yang rendah karena melalui tahap pengeringan, hal ini yang menjadikan produk tepung memiliki daya simpan yang lama. Menurut Setiarto, (2020), pengeringan dapat memperpanjang masa simpan karena dapat menghilangkan kandungan air dan dapat mencegah perkembangbiakan mikroorganisme dalam bahan pangan. Dengan menjadikan kelapa sebagai tepung, maka daya simpan kelapa akan semakin panjang serta akan menghasilkan berbagai olahan inovatif dengan penambahan tepung kelapa.

Tepung kelapa dapat diaplikasikan pada berbagai olahan pangan dengan cara substitusi. Salah satu diversifikasi olahan pangan menggunakan tepung kelapa adalah kue kering atau *cookies*. Kue kering dipilih karena bahan baku mudah didapatkan, mudah dilakukan serta proses pengolahannya tidak membutuhkan

teknologi tinggi. Menurut Widiantera et al., (2018), Kue kering merupakan jenis panganan dengan kadar air rendah yang dibuat dari adonan lembut berbahan utama tepung terigu. Makanan ini memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi, tekstur padat, serta cenderung rapuh atau mudah patah saat ditekan. Umumnya, kue kering diproduksi dengan kadar gluten yang tinggi karena menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya. Penambahan tepung kelapa pada *cookies* dapat menjadi pilihan untuk memperoleh *cookies* yang dapat diterima oleh konsumen. Penambahan tepung kelapa pada *cookies* dapat menjadi pilihan untuk memperoleh *cookies* yang dapat diterima oleh konsumen. Pada proses produksi dan pemasaran *cookies* dengan penambahan tepung kelapa dilakukan uji organoleptik dan juga analisa kelayakan usaha sehingga mendapatkan keuntungan dan juga peluang usaha dalam lingkup pasar.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang ditemukan selama kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) berpotensi untuk dirumuskan sebagai pokok permasalahan yaitu :

1. Bagaimana proses produksi *cookies* dengan penambahan tepung kelapa (*Cocos Nucifera L.*)?
2. Bagaimana perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada *cookies* dengan penambahan tepung kelapa (*Cocos Nucifera L.*)?
3. Bagaimana strategi pemasaran pada produk *cookies* dengan penambahan tepung kelapa (*Cocos Nucifera L.*)?

1.3 Tujuan

Kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini diselenggarakan dengan maksud untuk mencapai tujuan tertentu yaitu :

1. Mengetahui proses produksi *cookies* dengan penambahan tepung kelapa (*Cocos Nucifera L.*).
2. Mengetahui perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada *cookies* dengan penambahan tepung kelapa (*Cocos Nucifera L.*).
3. Mengetahui strategi pemasaran pada produk *cookies* dengan penambahan tepung kelapa (*Cocos Nucifera L.*).

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Menghasilkan inovasi baru produk *cookies* dengan penambahan tepung kelapa (*Cocos Nucifera L.*).
2. Meningkatkan nilai ekonomis kelapa (*Cocos Nucifera L.*) sebagai bahan baku produksi *cookies*.
3. Membuka peluang usaha dalam produksi *cookies* dengan berskala rumah tangga hingga industri berskala besar.