

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Tepung terigu merupakan tepung yang dapat dipakai untuk membuat roti karena mengandung gluten sebagai kerangka dasar roti. Tepung terigu yang digunakan di pabrik roti diperoleh dari gandum yang digiling (Mudjajanto dan Yulianti dalam Handiskawati, 2012)

Salah satu produk olahan dari tepung terigu adalah kue brownies. Kue brownies berwarna cokelat kehitaman. Kue ini selalu dibuat pendek dan berbentuk segi empat atau persegi panjang. Teksturnya kasar dan sebagai cake, termasuk kue yang padat. Brownies kukus menjadi populer dan sangat digemari oleh masyarakat karena rasanya lezat, mantap dan terbuat dari bahan pilihan (Apriadji dalam Handiskawati, 2012)

Brownies merupakan salah satu jenis cake yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada cake karena *brownies* tidak membutuhkan pengembang atau gluten (Astawan dalam Fathullah, 2013). Masyarakat Indonesia khususnya di daerah Probolinggo juga telah mengkonsumsi brownies. Perkembangan zaman yang semakin marak ini tidak hanya mempengaruhi teknologi saja tetapi pada makanan juga salah satunya brownies. Brownies tidak lagi memiliki rasa coklat melainkan memiliki berbagai varian rasa seperti *strawberry*, *blueberry*, keju dan lain lain.

Mangga (*Mangifera indica* L., famili *Anacardiaceae*) bukanlah tanaman asli Indonesia, tetapi tanaman pendatang. Sumber aslinya yaitu India sampai Srilangka yang beriklim panas. Di Indonesia tanaman ini berkembang biak di daerah dataran rendah sampai pada ketinggian 500 meter dpl. (Sunaryono, 2003). Buah mangga memiliki macam macam bentuknya dan memiliki ukuran 2,5 cm dan ada pula yang 20 cm lebih. Berkulit tipis hingga cukup tebal. (Rismunaridar, 1990)

Produk brownies ini akan dipadukan dengan rasa mangga dimana mangga sendiri merupakan buah yang berasal dari Kabupaten Probolinggo. Tujuan pembuatan brownies yang memiliki rasa mangga ini yaitu untuk menciptakan inovasi rasa yang baru sehingga masyarakat tidak akan merasa bosan lagi dengan rasa brownies sebelumnya. Rasa mangga dipilih karena masih belum ada inovasi brownies yang memiliki rasa mangga selain itu brownies mangga ini akan menjadi makanan khas masyarakat Probolinggo.

Probolinggo merupakan salah satu daerah yang terkenal sebagai penghasil buah mangga. Produk khas hasil dari Probolinggo yang berbahan dasar buah mangga misalnya *syrup* dan keripik mangga. Produk tersebut sudah banyak dipasarkan khususnya di daerah Probolinggo. Sehingga produk brownies kukus mangga ini dapat menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat sebagai produk makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi agar dapat menambah nilai jual dari mangga serta mampu menyerap tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian.

Hal-hal yang diperlukan sebelum produk ditawarkan ke pasar, terlebih dahulu produsen menentukan harga jual untuk menetapkan besar laba yang diharapkan. Harga jual merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan sebuah usaha.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berwirausaha dengan cara mengadakan pengolahan bahan baku menjadi produk baru yang dipasarkan adalah salah satu usaha untuk dapat terus meningkatkan produktivitas sumber daya manusia di mata masyarakat misalnya melalui pembuatan brownies kukus mangga ini.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana analisa usaha brownies kukus mangga di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana proses pemasaran brownies kukus mangga di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui analisa usaha brownies kukus mangga di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo menguntungkan atau tidak
2. Mengetahui proses pemasaran brownies kukus mangga di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan wawasan luas bagi mahasiswa untuk berusaha berwirausaha khususnya dalam usaha brownies kukus mangga
2. Dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi masyarakat atau mahasiswa yang ingin berwirausaha brownies kukus mangga
3. Sebagai upaya meningkatkan kreativitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari brownies kukus mangga