

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Brownies *crispy* merupakan salah satu produk olahan pangan berbasis coklat, brownies *crispy* memiliki tekstur renyah dan cita rasa manis yang khas, sehingga banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat. Produk ini umumnya dibuat menggunakan bahan baku utama berupa tepung terigu, gula, telur, margarin, dan coklat. Seiring meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk pangan yang beragam dan inovatif, diperlukan upaya pengembangan produk brownies *crispy* melalui pemanfaatan bahan baku alternatif yang dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomi produk.

Tepung terigu masih menjadi bahan baku utama yang banyak digunakan dalam pembuatan brownies *crispy*. Ketergantungan terhadap tepung terigu menjadi salah satu kendala karena sebagian besar kebutuhan bahan baku tersebut di Indonesia masih dipenuhi melalui impor. Oleh sebab itu, diperlukan pemanfaatan bahan baku lokal yang berpotensi digunakan sebagai substitusi sebagian tepung terigu dengan tetap menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Salah satu bahan lokal yang memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan substitusi adalah ampas kelapa.

Ampas kelapa merupakan residu yang dihasilkan dari proses pengambilan santan atau ekstraksi minyak kelapa (Kementerian Pertanian, 2023). Meskipun sering dianggap sebagai limbah yang memiliki nilai ekonomi rendah, ampas kelapa masih berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan melalui proses pengolahan yang tepat (Fitriansyah, 2025). Melalui proses pengeringan dan penepungan, ampas kelapa dapat dimanfaatkan dalam bentuk tepung sebagai bahan pengganti sebagian tepung terigu pada pembuatan brownies *crispy*.

Pemanfaatan tepung ampas kelapa sebagai substitusi sebagian tepung terigu dalam brownies *crispy* tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan hasil samping pertanian, tetapi juga berpotensi meningkatkan nilai ekonomi produk yang dihasilkan. Dibandingkan brownies *crispy* yang hanya menggunakan tepung terigu, penambahan tepung ampas kelapa memberikan nilai guna baru pada bahan

yang sebelumnya bernilai ekonomi rendah sehingga dapat menciptakan nilai tambah melalui proses pengolahan. Berdasarkan kondisi tersebut, analisis nilai tambah perlu dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan brownies *crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa.

Menurut Hamidah (2015), menyatakan bahwa nilai tambah merupakan peningkatan nilai suatu komoditas yang diperoleh setelah melalui proses pengolahan, penyimpanan, dan pengangkutan selama proses produksi. Analisis nilai tambah pada kegiatan agroindustri dapat dilakukan menggunakan metode Hayami. Metode ini digunakan untuk menghitung besarnya nilai tambah, keuntungan, serta distribusi pendapatan kepada faktor-faktor produksi dalam proses pengolahan. Penerapan metode Hayami pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peningkatan nilai ekonomi yang dihasilkan dari pengolahan brownies *crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa.

Berbagai penelitian sebelumnya telah mengkaji penggunaan ampas kelapa dalam pengembangan produk pangan, namun sebagian besar masih berfokus pada karakteristik produk dan tingkat penerimaan konsumen. Informasi mengenai aspek ekonomi, khususnya harga pokok produksi dan nilai tambah pada produk brownies *crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa, masih terbatas. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi serta nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan brownies *crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana harga pokok produksi brownies *crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa menggunakan metode *full costing*?
2. Bagaimana analisis nilai tambah terhadap produk brownies *crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa menggunakan metode Hayami?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis harga pokok produksi brownies *crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa menggunakan metode *full costing*.
2. Untuk menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan brownies *crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa menggunakan metode Hayami.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Menyediakan informasi mengenai harga pokok produksi dan nilai tambah brownies *crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa.
2. Memberikan gambaran mengenai potensi pemanfaatan tepung ampas kelapa sebagai bahan substitusi sebagian tepung terigu yang berpotensi meningkatkan nilai ekonomi produk brownies *crispy*.
3. Menambah referensi ilmiah mengenai analisis harga pokok produksi dan nilai tambah pada produk pangan berbasis pemanfaatan bahan baku lokal.