

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang masih sangat bergantung pada impor tepung terigu sebagai bahan baku utama berbagai produk pangan. Menurut Moh Ibrohim *et al.*, (2025), ketergantungan Indonesia terhadap impor komoditas strategis, khususnya gandum dan kedelai, berpotensi menyebabkan ketidakstabilan harga, fluktuasi pasokan, dan melemahnya ketahanan ekonomi nasional. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya pengembangan bahan baku alternatif berbasis sumber daya lokal yang mendukung kemandirian pangan dan ketahanan ekonomi nasional.

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki kontribusi yang sangat besar dalam produksi kelapa dunia, dengan jumlah produksi mencapai kurang lebih 18 juta ton setiap tahunnya (Hastuti, 2019). Kelapa banyak dimanfaatkan dalam industri pangan, terutama untuk produksi minyak kelapa dan santan. Proses pengolahan tersebut menghasilkan limbah berupa ampas kelapa yang sebagian besar belum dimanfaatkan secara optimal dan sering kali dibuang. Meskipun demikian, ampas kelapa masih memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama serat pangan. Menurut Bakara & Tarigan, (2018), tepung ampas kelapa memiliki kandungan gizi berupa serat kasar 15,07% pada setiap 100 gram, yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti membantu pencernaan dan menjaga keseimbangan kadar gula darah.

Limbah ampas kelapa memiliki potensi untuk diolah lebih lanjut menjadi tepung ampas kelapa yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan yang dapat disubstitusi dengan tepung terigu. Pemanfaatan tepung ampas kelapa tidak hanya berkontribusi pada pengurangan limbah agroindustri, tetapi juga berpotensi menghasilkan produk pangan dengan kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan produk berbasis tepung terigu. Oleh karena itu, penggunaan tepung ampas kelapa dapat menjadi alternatif bahan baku yang mendukung konsep pangan fungsional dan berkelanjutan.

Salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat adalah *brownies*. Namun, *brownies* konvensional atau *brownies* kukus umumnya memiliki

kadar air yang relatif tinggi. Kadar air merupakan salah satu faktor yang menentukan mutu dan daya simpan produk, sehingga karakteristik tersebut menyebabkan *brownies* kukus memiliki umur simpan yang relatif terbatas dibandingkan produk pangan berkadar air rendah (Setyadjid & Setiyaningrum, 2022).

Sebagai upaya mengatasi keterbatasan tersebut, dikembangkan produk *brownies crispy*. Menurut Hartika, Basuki, dan Amaro (2025), *brownies crispy* merupakan inovasi produk *brownies* yang dibuat melalui proses pemanggangan hingga kadar airnya rendah, sehingga memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan *brownies* kukus maupun *brownies* panggang pada umumnya. *Brownies crispy* memiliki tekstur renyah yang khas dan cenderung disukai oleh konsumen, sekaligus membuka peluang usaha yang menjanjikan. Substitusi tepung ampas kelapa pada pembuatan *brownies crispy* diharapkan mampu menghasilkan produk camilan yang tidak hanya memiliki daya simpan lebih lama dan cita rasa yang diterima masyarakat, tetapi juga lebih kaya serat serta bernilai tambah dari sisi kesehatan dan pemanfaatan bahan lokal.

Berdasarkan uraian tersebut, produksi dan pemasaran *brownies crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa menjadi inovasi yang sesuai untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu impor, meningkatkan nilai guna limbah kelapa, serta membuka peluang usaha pangan yang berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan produk *brownies crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha produk *brownies crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk *brownies crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan tujuan yang disajikan di atas, maka didapatkan tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses produksi produk *brownies crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa.
2. Untuk mengetahui analisa kelayakan usaha produk *brownies crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa.
3. Untuk mengetahui strategi pemasaran *brownies crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini diantara lain sebagai berikut:

1. Mengembangkan keterampilan kewirausahaan mahasiswa melalui proses produksi dan pemasaran *brownies crispy* dengan substitusi tepung ampas kelapa.
2. Menghasilkan inovasi produk pangan dengan pemanfaatan tepung ampas kelapa sebagai bahan baku alternatif bernilai tambah.
3. Menjadi alternatif ide usaha pangan olahan yang memiliki potensi dikembangkan secara komersial.