

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tape adalah suatu produk fermentasi yang terbuat dari bahan-bahan sumber pati seperti ubi kayu, ketan dan sebagainya dengan melibatkan ragi di dalam proses pembuatannya (Asnawi dkk, 2013). Tape ubi kayu merupakan produk pangan olahan tradisional yang sudah sangat familiar diseluruh daerah di Indonesia. Tape ubi kayu banyak diproduksi di beberapa tempat di Indonesia khususnya di Pulau Jawa, di Jawa Barat dikenal dengan nama peuyeum sedangkan di Jawa Tengah dan Jawa Timur dikenal dengan nama tape. Tape mempunyai keunggulan yaitu meningkatkan kandungan vitamin B1 (tiamina) hingga sebanyak 3 kali lipat dibandingkan dengan ubi kayu segar. Vitamin ini sangat diperlukan oleh sistem syaraf, sel otot, dan sistem pencernaan agar dapat berfungsi dengan baik (Asnawi dkk, 2013).

Matcha adalah teh hijau bubuk dengan kualitas tinggi yang diproses dengan cara pemberian uap pada daun, dikeringkan dan digiling menjadi teh hijau bubuk. Keseluruhan bagian daun teh ikut diproses dengan cara digiling yang kemudian menjadi teh hijau, oleh karena itu kualitas *matcha* menjadi lebih tinggi dan mengandung lebih banyak nutrisi jika dibandingkan dengan teh hijau jenis lainnya. Daun teh yang digunakan untuk pembuatan *matcha* tumbuh pada tempat yang teduh untuk terhindar dari sinar matahari secara langsung, karena dapat memperlambat pertumbuhan pada tanaman teh dan menyebabkan produksi asam amino tertentu yang membuat rasa teh menjadi manis. Beberapa manfaat yang dimiliki *matcha* yaitu sumber antioksidan, memperkuat daya tahan tubuh, mencegah tekanan darah tinggi, menangkal kolesterol, mencegah pertumbuhan kanker dan mencegah penyakit jantung (Gilbert, 2012).

Brownies merupakan kue yang memiliki tekstur lembut, padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat (Suhardjito, 2006). *Brownies* dibedakan menjadi dua yaitu *brownies* kukus dan *brownies* panggang, dilihat dari segi kesehatan *brownies* kukus dianggap lebih aman karena dengan cara mengukus dapat mencegah peluang terbentuknya radikal bebas (Apriadji, 2008).

Nama *Brownies* diambil dari warna cake tersebut yang dominan coklat (*brown*), ditambah lagi bahan baku yang digunakan untuk pembuatannya yang terdiri dari aneka coklat seperti *dark chocolate*, coklat pasta dan coklat bubuk. *Brownies* tape merupakan salah satu inovasi dari *brownies* yang bahan bakunya pembuatannya ditambahkan tape singkong. Produk *brownies* tape sudah ada yang dijual di pasaran, tetapi masih kurang diketahui dan diminati oleh masyarakat. *Brownies* tape yang dijual di pasaran kebanyakan masih menggunakan coklat seperti *brownies* pada umumnya. Inovasi penambahan *matcha* pada *brownies* tape kukus menjadi salah satu inovasi terbaru, sebab akan memberikan *flavor* yang khas sehingga dapat dijadikan alternatif oleh konsumen yang menginginkan rasa *brownies* tape yang berbeda dengan yang ada dipasaran. Penggunaan *matcha* juga memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh yaitu untuk mencegah penyakit degeneratif, karena adanya kandungan polifenol yang tinggi dalam *Matcha* (Gilbert, 2012).

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan suatu kegiatan mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama diperkuliahan dalam bentuk praktek yang membentuk sifat kemandirian dengan cara menerapkan konsep manajemen. Dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat *brownies* tape *matcha* dan coklat yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari tape ubi akar serta menambah keberagaman dari olahan *brownies* tape.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *brownies* tape *matcha* dan coklat yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menganalisa kelayakan usaha *brownies* tape *matcha* dan coklat sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan *brownies* tape *matcha* dan coklat?

1.3 Tujuan Program

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

1. Mengetahui proses pembuatan *brownies* tape *matcha* dan coklat yang baik sehingga disukai oleh konsumen.
2. Menganalisa kelayakan usaha *brownies* tape *matcha* dan coklat.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan *brownies* tape *matcha* dan coklat.

1.4 Manfaat Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomis tape sebagai bahan baku produksi *brownies*.
2. Menghasilkan inovasi *brownies* dengan varian baru yang berada dipasaran.
3. Membuka peluang usaha dalam proyek *brownies* tape *matcha* dan coklat yang bersekala industri rumah tangga hingga skala besar.