

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris terbesar di dunia. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya penduduk yang berprofesi sebagai petani. Berbanding lurus dengan tingginya populasi penduduk yang berprofesi petani, maka makin banyak ragam tanaman – tanaman pertanian yang dihasilkan. Salah satu komoditi pertanian yang banyak dihasilkan yakni adalah kacang – kacangan. Terdapat banyak sekali jenis kacang – kacangan yang dibudidayakan di Indonesia contohnya kacang tanah, kacang kedelai, kacang koro, dan masih banyak lagi.

Kacang koro merupakan salah satu jenis kacang – kacangan yang mudah ditemui di Indonesia. Kacang koro pun memiliki beberapa jenis yakni koro kratok (*Phaseolus lunatus L*), koro komak (*L. pururouse (L.) Sweet*), dan koro pedang (*Canavalia ensiformis L.*). Dari ketiga jenis koro, yang mudah ditemukan di pasar adalah koro kratok (*Phaseolus lunatus L*). Selain mudah ditemukan, koro kratok juga memiliki harga yang terjangkau. Walaupun mudah ditemukan, namun sangat minim produk hasil olahan dari koro kratok. Kebanyakan masyarakat Indonesia hanya mengolah koro kratok menjadi lauk yang dimakan bersama nasi serta menjadi campuran dari kudapan tradisional yakni ketan.

Koro kratok (*Phaseolus lunatus L*) merupakan tanaman kacang – kacangan yang secara turun temurun telah dibudidayakan di Indonesia yang memiliki kadar air 10,17%. Koro kratok memiliki banyak kandungan gizi yaitu protein $\pm 19,93 - 21,40\%$, karbohidrat $\pm 60,55 - 74,62\%$, lemak $\pm 0,99 - 1,21\%$, kadar abu 3,46 – 3,61%, dan serat 4,2 – 5,5%. Konsumsi koro kratok juga memiliki manfaat bagi kesehatan seperti mengurangi gejala anemia, menyehatkan organ kardiovaskular, dan juga cocok sebagai menu diet.

Guna untuk meningkatkan nilai ekonomis koro kratok dan juga sebagai upaya untuk diversifikasi produk maka dilakukan inovasi dengan membuat produk olahan yang menggunakan koro kratok sebagai bahan utama. Salah satu alternatif olahan yang cocok untuk meningkatkan nilai ekonomis koro kratok adalah brownies. Pemilihan brownies sebagai produk inovasi koro kratok

dikarenakan brownies sudah memiliki tempat dihati masyarakat Indonesia, dapat dilihat dengan banyaknya toko yang menjual brownies dipasaran yang menunjukkan bahwa brownies sudah memiliki peluang pasar yang bagus. Namun terdapat satu kelemahan yang dimiliki dari brownies yang ada dipasaran yakni umur simpan yang terhitung pendek karena termasuk kedalam olahan semi basah sehingga brownies tidak dapat dikonsumsi dimana saja dan kapan saja. Guna untuk meningkatkan kemudahan produk maka dilakukan inovasi yakni dengan merubah brownies yang pada umumnya semi basah menjadi brownies crispy yang bertekstur renyah sehingga memiliki umur simpan yang lebih lama. Selain itu, kebanyakan brownies dipasaran menggunakan tepung terigu yang mengandung gluten. Pada inovasi dengan menggunakan koro kratok yang ditepungkan dapat menjadi pengganti tepung terigu yang tidak mengandung gluten sehingga aman untuk penderita intoleransi gluten.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dilakukan inovasi dari brownies semi basah menjadi brownies crispy koro kratok yang memiliki umur simpan lebih lama dan juga tidak mengandung gluten.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa usaha produksi brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok?
3. Bagaimana teknik pemasaran produksi brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok?
4. Bagaimana sifat organoleptik brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok?

1.3 Tujuan

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Untuk mengetahui hasil analisa usaha produksi brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok.
3. Untuk mengetahui teknik pemasaran produksi brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok.
4. Untuk mengetahui sifat organoleptik brownies crispy dengan bahan utama tepung koro kratok.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) brownies crispy koro kratok adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan brownies crispy tepung koro kratok.
2. Menghasilkan brownies crispy dengan inovasi baru yang digemari masyarakat
3. Membuka peluang wirausaha baru bagi mahasiswa.
4. Memberi nilai gizi lebih baik pada brownies crispy tepung koro kratok

