

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, tergolong makanan yang dipanggang. *Cookies* merupakan pangan praktis karena dapat dimakan kapan saja dan dengan pengemasan yang baik, *cookies* memiliki daya simpan yang relatif panjang. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (BSN, 1992). Berbagai jenis *cookies* telah dikembangkan untuk menghasilkan *cookies* yang tidak hanya enak tapi juga menyehatkan (Manley, 2000). *Cookies* dibuat dari bahan dasar tepung dan bahan-bahan tambahan lain yang membentuk suatu formula, sehingga menghasilkan *cookies* dengan sifat struktur tertentu. Formula pembuatan *cookies* bermacam-macam, hal ini tergantung dari sifat-sifat bahan mentah yang digunakan (I Hui, 1991). Tepung terigu sebagai bahan dasar sangat berpengaruh terhadap sifat fisik dan cita rasa *cookies* tape keju, dimana tepung akan membentuk struktur adonan yang stabil, mengikat bahan-bahan lain dan mendistribusikannya secara merata. Fungsi tepung terigu adalah sebagai pembentuk adonan dan struktur kue, disamping itu juga mempengaruhi warna dan aroma selama pemanggangan. Ciri-ciri *cookies* yaitu warna kuning kecoklatan atau sesuai dengan warna bahannya, bertekstur renyah, aroma harum yang ditimbulkan adanya kesesuaian bahan yang digunakan, rasa manis yang ditimbulkan dari banyak sedikitnya penggunaan gula dan karakteristik rasa bahan yang digunakan (Fajiarningsih, 2013). Aneka produk *cookies* komersial dipasaran saat ini memiliki banyak variasi mulai dari bentuk dan rasa, hal tersebut memungkinkan *cookies* dapat dikembangkan dengan penambahan bahan perasa baru yakni tape sebagai pembentuk rasa dan warna pada *cookies*.

Tape merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat atau sumber pati, yang melibatkan ragi di dalam proses pembuatannya. (Astawan dan Mita, 1991). Dalam proses fermentasi tape, digunakan beberapa jenis mikroorganisme seperti

*Saccharomyces Cerevisiae*, *Rhizopus oryzae*, *Endomycopsis burtonii*, *Mucor sp.*, *Candida utilis*, *Saccharomycopsis fibuligera*, *Pediococcus, dsb sp.* (Ganjar, 2003). Singkong mempunyai kandungan pati yang lebih tinggi dibandingkan dengan jenis umbi-umbian yang lainnya (Margaretha dan Widjanarko, 2015). Singkong termasuk umbi akar yang mengandung cadangan energi dalam bentuk karbohidrat (amilum). *Cookies* tape keju adalah olahan kue kering dengan bahan dasar tepung dan tape serta campuran bahan pendukung lainnya. *Cookies* dengan tambahan tape ini akan meningkatkan nilai gizi serta menambah variasi olahan kue kering yang ada. Kota Bondowoso sangat melimpah dengan hasil singkong yang terkenal akan olahan tape maka dari itu kue dengan tambahan bahan tape akan sangat menunjang daerah asal tersebut.

Keju merupakan salah satu produk susu yang bergizi tinggi yang dihasilkan dari proses penggumpalan protein pada susu sehingga terbentuk *curd* (Yuniwati, *et.al*, 2008:129). Keju sudah tidak asing lagi dikalangan masyarakat Indonesia karena produk olahan susu ini dapat ditambahkan pada olahan makanan lainnya. Keju dalam pembuatan produk *cookies* tape keju ini digunakan sebagai penambah rasa gurih dan memperindah tampilan *cookies* dimana keju ini diparut dan ditaburi sebagai *topping* kue.

Berdasarkan literatur di atas maka pemanfaatan tape menjadi produk pangan bernilai tinggi perlu dilakukan. Salah satunya adalah menjadi bahan perasa pada pembuatan *cookies*. Pengolahan tape menjadi produk *cookies* diharapkan mampu menghasilkan *cookies* dengan variasi rasa yang berbeda yakni dengan rasa tape dengan perpaduan rasa gurih dengan penambahan *topping* keju di atasnya agar lebih menarik.

Menurut survey pasar yang telah saya lakukan menggunakan media online dengan menyebarkan kuisisioner *google form* kepada 31 konsumen dengan umur rata-rata 21-30 tahun didapatkan hasil bahwa inovasi berbahan dasar tape paling banyak diminati sebesar 67,7% yaitu produk *cookies* tape keju. Untuk rasa dihasilkan sebesar 77,4% yaitu konsumen menginginkan *cookies* memiliki rasa renyah, gurih dan manis. Untuk ketertarikan terhadap produk ini dihasilkan sebesar

96,8% yaitu bahwa konsumen tertarik dengan produk *cookies* tape keju. Menurut konsumen diketahui bahwa harga yang cocok untuk produk ini 51,6% yaitu Rp.5000 – Rp.10.000. Kemasan yang diharapkan oleh konsumen terhadap produk kue kering ini adalah toples dengan penilaian sebesar 87,1%.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *cookies* tape keju adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana membuat produk *cookies* tape keju yang baik dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa usaha kelayakan produk *cookies* tape keju?
3. Bagaimana cara memasarkan produk *cookies* tape keju?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui teknik pembuatan *cookies* tape keju yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi *cookies* tape keju.
3. Mengetahui cara memasarkan produk *cookies* tape keju yang tepat.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai guna dari tape singkong.
2. Memberikan variasi warna dan rasa terhadap produk *cookies* yang sudah ada.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produksi *cookies* tape keju.