

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

*Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, tekstur yang kurang padat dan renyah, tergolong makanan yang dipanggang. *Cookies* biasanya terbuat dari tepung, gula dan telur (Hastuti,2012). *Cookies* sebagai makanan kecil sendiri berfungsi sebagai makanan yang dapat mempertahankan kondisi tubuh agar tidak menurunkan daya kerja. Dengan memberi makanan selingan, tubuh tidak akan kekurangan kalori sampai waktunya makan utama tiba. Aneka produk *cookies* komersial dipasaran saat ini memiliki banyak variasi mulai dari rasa dan bentuk, hal tersebut memungkinkan *cookies* dapat dikembangkan dengan penambahan bahan perasa baru yakni *matcha* sebagai pembentuk rasa dan warna *cookies*.

*Matcha* sendiri merupakan jenis teh hijau yang kaya nutrisi dipanen saat masih kuncup dan dikembangkan dalam bentuk bubuk. *Matcha* memiliki kandungan antioksidan salah satunya adalah catechins. Catechins diketahui bisa meningkatkan metabolisme, membakar lemak dengan cepat, dan mengurangi tingkat kolesterol buruk (Werno, 2011). *Matcha* juga merupakan teh terkenal yang digunakan dalam upacara minum teh. Upacara minum teh yang terkenal, dikenal dengan *the way of tea*, atau *chanoyu* merupakan cara tradisional untuk penyajian *matcha* teh hijau bubuk jepang, *matcha* juga populer tidak hanya karena digunakan didalam upacara minum teh, tetapi juga digunakan dalam bahan makanan, pewarna alami makanan, dan supplement bagi makanan sehari-hari.

Berdasarkan literatur yang saya dapat di atas maka pemanfaatan bubuk *matcha* menjadi produk pangan bernilai tinggi perlu dilakukan. Salah satu diantaranya adalah sebagai bahan perasa dalam pembuatan *cookies*. Pengolahan bubuk *matcha* menjadi produk *cookies* diharapkan mampu menghasilkan *cookies* dengan variasi rasa yang berbeda yakni dengan rasa *matcha* dan diberi *topping* coklat putih diatasnya agar lebih menarik.

Menurut survei yang telah saya lakukan menggunakan penyebaran kuesioner *online* kepada 39 konsumen dengan umur rata-rata 21-30 tahun didapatkan hasil bahwa inovasi paling banyak diminati sebesar 94,9% yaitu produk *cookies* substitusi *matcha topping* coklat putih. Untuk rasa dihasilkan sebesar 51,3% yaitu konsumen menginginkan *cookies* memiliki rasa renyah, *creamy* dan manis. Untuk ketertarikan terhadap produk ini dihasilkan sebesar 100% yaitu bahwa konsumen tertarik dengan produk *cookies* substitusi *matcha topping* coklat putih. Menurut konsumen diketahui bahwa harga yang cocok untuk produk ini 84,6% yaitu berkisar Rp.4.500 – Rp.10.000. Kemasan yang diharapkan oleh konsumen terhadap produk kue kering ini adalah cup mika tabung dengan penilaian sebesar 87,2%.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *cookies* substitusi *matcha topping* coklat putih adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana membuat produk *cookies* substitusi *matcha topping* coklat putih yang baik dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa usaha kelayakan produk *cookies* substitusi *matcha*?
3. Bagaimana cara memasarkan produk *cookies* substitusi *matcha*?

### **1.3. Tujuan**

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

1. Mengetahui formulasi dan cara memproduksi *cookies* substitusi *matcha* dengan baik dan benar.
2. Mengetahui perhitungan analisa biaya produksi *cookies* substitusi *matcha topping* coklat putih.
3. Mengetahui cara penjualan produk *cookies* substitusi *matcha topping* coklat putih yang baik.

### **1.4. Manfaat**

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

1. Memberikan variasi warna dan rasa terhadap produk *cookies* yang sudah ada

2. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produksi *cookies* substitusi *matcha*