

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu cemilan yang populer di Indonesia. *Cookies* termasuk makanan ringan yang dapat dimakan oleh semua kalangan dari anak kecil hingga orang dewasa. *Cookies* biasanya memiliki varian rasa dan *topping* yang berbeda-beda. *Cookies* merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak (*soft medium doughs*) dan memiliki tekstur yang renyah (SNI 2973,2011). Pada umumnya bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies* antara lain tepung terigu, lemak, gula halus, telur dan bahan pengembang. *Cookies* juga dapat bersifat fungsional bila didalam proses pembuatannya ditambahkan bahan yang mempunyai aktivitas fisiologis dengan memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh, misalnya *cookies* yang diperkaya dengan serat, kalsium atau provitamin A (Muchtadi dan Wijaya, 1996). Pemanfaatan hasil lokal sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cookies* perlu dilakukan untuk menambah varian *cookies* yang sudah ada dan juga membuat olahan *cookies* dengan rasa yang enak tetapi terdapat tambahan gizi lebih dengan adanya penambahan dari bahan lain. Salah satu hasil lokal yang dapat digunakan dalam pembuatan *cookies* yaitu buah nanas.

Buah nanas merupakan buah yang populer dan mudah dijumpai di Indonesia. Terbukti dengan Indonesia adalah salah satu penghasil nanas terbesar di dunia. Data BPS (2015) menunjukkan bahwa produksi nanas di Indonesia pada tahun 2015 adalah 1.73 juta ton dan Jawa Timur menempati urutan ke-5 dengan produksi sebesar 171 ribu ton. Pemasok terbesar buah nanas di Jawa Timur berasal dari daerah sekitar Gunung Kelud yaitu wilayah Kabupaten Kediri dan Kabupaten Blitar. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Kabupaten Kediri (2016) dan Badan Pusat Statistik Kabupaten Blitar (2016), produksi nanas di Kabupaten Kediri sebesar 115 ribu ton atau 67.17% dan disusul oleh Kabupaten Blitar sebesar 16 ribu ton atau 9.60% dari panen di Jawa Timur. Nanas yang dihasilkan dari Kabupaten Kediri dan Blitar umumnya adalah varietas *Queen*, namun sebagian produksinya merupakan subgrade yang tidak memenuhi standar ukuran

permintaan pasar dan tergolong sebagai nanas *Queen* grade C. Penelitian Tiara (2014) memperkirakan bahwa untuk setiap panen nanas *Queen* di daerah Blitar terdapat subgrade sebanyak 10%, dannanas ini akan dibuang, tidak dipanen, atau digunakan sebagai bibit. Berdasarkan informasi dari pihak Penyuluh Pertanian Kabupaten Kediri yang bertugas di Gunung Kelud, bahwa nanas *Queen* grade C merupakan buah yang sudah matang namun ukurannya lebih kecil. Buah nanas kaya akan vitamin dan mineral yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh sehingga sangat bagus dikonsumsi pada masa pandemi seperti ini. Buah nanas adalah salah satu buah yang tidak tahan lama apabila disimpan dalam keadaan segar. Hal ini dikarenakan buah nanas memiliki kandungan air yang tinggi sehingga mudah mengalami kebusukan akibat adanya mikroorganisme. Permasalahan buah nanas yang tidak tahan lama dalam keadaan segar dan banyaknya buah nanas subgrade yang terbuang perlu adanya penanganan. Salah satunya dengan membuat inovasi olahan *cookies* nanas.

Cookies nanas adalah inovasi *cookies* yang pada proses pembuatannya diberi tambahan buah nanas yang sebelumnya sudah diparut dan dikurangi kadar airnya dengan cara dipanaskan atau disangrai. *Cookies* nanas disajikan mengikuti kemajuan dari produk-produk yang sudah beredar dipasaran. *Cookies* nanas ini dalam produksinya diberi *topping* berupa coklat atau choco chips dan keju untuk mempercantik tampilan pada *cookies* nanas yang dihasilkan. Produk *cookies* nanas ini memiliki daya tarik tersendiri dikarenakan terdapat tambahan kandungan gizi yang berasal dari buah nanas. Selain berfungsi sebagai cemilan, *cookies* nanas juga bermanfaat untuk kesehatan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan dari *cookies* dengan tambahan buah nanas yang optimal dan dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa usaha produksi dan pemasaran pada *cookies* nanas dengan variasi *topping* keju dan coklat?

3. Bagaimana teknik pemasaran produksi *cookies* nanas dengan variasi *topping* keju dan coklat?
4. Bagaimana sifat organoleptik pada *cookies* nanas dengan variasi *topping* keju dan coklat?

1.3 Tujuan

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Untuk mengetahui cara membuat *cookies* nanas sesuai dengan standar mutu *cookies*.
2. Untuk mengetahui analisa usaha produksi *cookies* nanas dengan
3. *Topping* keju dan coklat.
4. Untuk mengetahui teknik pemasaran produksi *cookies* nanas dengan variasi *topping* keju dan coklat.
5. Untuk mengetahui sifat organoleptik *cookies* nanas dengan variasi *topping* keju dan coklat.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari adanya Proyek Usaha Mandiri ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai jual buah nanas subgrade.
2. Mengatasi masalah buah nanas yang memiliki masa simpan yang tidak lama.
3. Mengetahui proses pembuatan *cookies* nanas dengan varian *topping* keju dan coklat.
4. Mengetahui peluang usaha produksi pemasaran *cookies* nanas dengan varian
5. *topping* keju dan coklat.