**BAB 1. PENDAHULUAN**

**1.1 Latar Belakang**

*Cookies* merupakan makanan yang sangat praktis dan dapat dimakan dimana saja dan cukup populer di Indonesia. Cookies salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (Anna Faridah, dkk,2008). Cookies ini dibuat dari bahan dasar tepung terigu dan bahan lainnya gula, lemak, dan telur sebagai hiasan. Tepung terigu terbuat dari gandum yang berbentuk bubuk halus dan merupakan produk impor bagi Indonesia.

Dari tahun 2012 sampai tahun 2016 terjadi perubahan kenaikan konsumsi tepung terigu nasional. Pada tahun 2012 sebesar 292.330 ton dan pada tahun 2016 sebesar 400.000 ton. Berdasarkan data dari Pusdatin Kementan, pada tahun 2016 – 2017, jumlah konsumsi tepung terigu nasional diproyeksikan mencapai 415.739 ton pada tahun 2016 atau meningkat 4,85% dibandingkan tahun 2015 dan pada tahun 2017 meningkat 2,17% menjadi sebesar 483.522 ton (Pusdatin Kementan, 2016).

Untuk mengurangi ketergantungan pada negara lain dalam impor tepung terigu perlu memanfaatkan tepung campuran (tepung komposit). Tepung komposit merupakan tepung yang berasal dari beberapa jenis bahan baku seperti umbi - umbian, kacang - kacangan, atau sereal dengan atau tanpa tepung terigu, dan digunakan sebagai bahan baku olahan pangan seperti *bakery* (Widowati, 2009). Tepung komposit mempunyai kelebihan antara lain memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan hanya satu jenis tepung saja, serta kualitas fisik dan organoleptik yang lebih baik (Tajuddin, 2014). Salah satunya yaitu dengan memanfaatkan tepung edamame.

Kabupaten jember merupakan salah satu wilayah dijawa timur yang banyak menghasilkan kedelai edamame. Edamame memiliki nama latin (*Glycin max (L) merril* dan secara umum lebih dikenal dengan sebutan kedelai jepang. Menurut Asadi (2009:59) edamame adalah jenis kedelai yang dipanen saat polongnya masih muda dan berwarna hijau. Kedelai edamame memiliki perbedaaan dengan kedelai pada umumya yaitu bijinya lebih besar, berstruktur halus dan rasanya lebih manis, dan lebih mudah dicerna( Muaris, 2013:4). Kedelai edamame umumnya dikonsumsi sebagai cemilan yaitu dengan di-*blancing* atau direbus (Amar dan Lutfiati, 2013:140). Selain enak dinikmati hanya di rebus atau di *blancing,* kedelai edamame juga bisa diolah menjadi kudapan yang sangat nikmat, dan menyehatkan dan banyak diminati oleh masyarakat seperti pie edamame, lemper jepang, pudding edamame, edamame goreng, dan susu edamame (Siska,2015).

Edamame mengandung protein yang sangat tinggi dibandingkan dengan protein hewani. Kandungan gizi setiap 100 gram kedelai edamame mengandung protein 30,2 g, kalori 285 kal, lemak 15,6 g, kalsium 196 mg, fosfor 506 mg, besi 6,90 mg, vitamin A 95 SI, vitamin B1 0,93 mg, karbohidrat 30,1 g dan air 20 g (Samsu, 2001). Selain itu, edamame merupakan salah satu jenis kacang- kacangan yang dikategorikan sebagai *healthy food* (Samsu,2001).

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dilakukan proyek usaha mandiri dalam pembuatan cookies dengan subtitusi tepung edamame. Pengembangan produk dengan bahan tepung edamame, edamame yang masih kurang pemanfaatan karena kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap kegunaan dan manfaat edamame, memanfaatkan tepung edamame yang masih minim pemakaiannya juga untuk mengurangi ketergantungan pemakaian tepung terigu, maka diharapkan dapat menciptakan produk dengan rasa yang enak dan disukai konsumen.

**1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) pembuatan cookies dengan subtitusi tepung edamame adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menetapkan formula dan proses produksi cookies dengan subtitusi tepung edamame?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa biaya proses produksi cookies dengan subtitusi tepung edamame?
3. Bagaimana cara menerapkan strategi pemasaran pada proses produksi cookies dengan subtitusi tepung edamame?

**1.3 Tujuan**

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

1. Mengetahui hasil produksi cookies dengan subtitusi tepung edamame dengan rasa yang enak dan disukai oleh panelis.

2. Menghitung analisa biaya produksi cookies dengan subtitusi tepung edamame dan mendapatkan kelayakan usaha produksi cookies dengan subtitusi tepung edamame.

3. Memasarkan produk cookies dengan subtitusi tepung edamame dengan cara yang mudah diterima panelis.

**1.5 Luaran Yang Diharapkan**

Luaran yang diharapakan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai guna edamame menjadikan produk olahan edamame yaitu cookies dengan subtitusi tepung edamame.
2. Meningkatkan daya tarik konsumen akan produk olahan edamame yaitu cookies dengan subtitusi tepung edamame.
3. Memberikan informasi cara mengolah edamame menjadi tepung dengan menjadikan produk olahan cookies.

**1.6 Kegunaan Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah menambah pengetahuan tentang proses, produksi dan pemasaran cookies dengan subtitusi tepung edamame serta dapat dijadikan suatu peluang usaha dalam produk cookies dengan subtitusi tepung edamame dalam skala besar maupun industri rumah tangga.