

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kebutuhan terigu ditingkat nasional telah menempati urutan nomor dua (2) setelah beras. Tepung terigu adalah bahan pokok dalam pembuatan roti. Tepung terigu yang digunakan dipabrik-pabrik roti diperoleh dari gandum yang digiling. Gandum hard spring dan gandum hard winter adalah jenis gandum yang sangat cocok untuk pembuatan roti, kerupuk, pasta dan cookies. Seiring waktu permintaan akan tepung terigu meningkat, tepung terigu dibuat dari gandum bukan hasil pertanian Indonesia. Walaupun telah terdapat banyak penelitian yang diarahkan untuk memproduksi gandum di Indonesia, namun hasilnya kurang memuaskan dan cenderung tidak cocok untuk dibudidayakan di Indonesia. Sementara itu terdapat beberapa komoditas pertanian Indonesia yang sangat potensial, untuk dikembangkan dan diolah menjadi berbagai produk olahan pangan yang mempunyai mutu dan citarasa yang tidak kalah dengan produk olahan pangan berbasis terigu. Beberapa komoditas yang dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat adalah iles-iles, koro-koroan, ubi jalar, talas, ganyong dan singkong atau ubi kayu.

Tepung singkong dan tepung ganyong atau larut mempunyai sifat yang tidak kalah baiknya dengan tepung terigu. Saat ini telah diusahakan tepung singkong termodifikasi yang dikenal dengan *Modified Cassava Flour (MOCAF)* untuk memenuhi kebutuhan industri pangan.

Tepung MOCAF merupakan produk tepung dari singkong yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong secara fermentasi. MOCAF mempunyai karakteristik fisik dan organoleptik yang spesifik jika dibandingkan dengan tepung singkong pada umumnya. Kandungan nitrogen MOCAF lebih rendah dibandingkan tepung singkong, dimana senyawa ini dapat menyebabkan warna coklat ketika pengeringan atau pemanasan. Dampaknya adalah warna MOCAF yang dihasilkan lebih putih jika dibandingkan dengan warna tepung singkong biasa.

Tepung MOCAF memiliki banyak kelebihan yang tidak kalah dengan terigu, disamping harganya yang lebih murah, kandungan mineral lebih tinggi dibandingkan beras dan gandum, mempunyai daya kembang yang setara dengan gandum tipe 2 (kadar protein menengah). Tepung MOCAF sangat baik pemanfaatannya dalam pembuatan berbagai produk kue, misalnya kue Brownies.

Brownies diperkirakan berasal dari Amerika Serikat. Brownies pertama kali dipublikasikan pada tahun 1897 di Sears, Roebuck Catalogue yang sejarah kuliner, brownies termasuk cookies yaitu kue kecil berbahan dasar tepung yang mempunyai rasa manis, tekstur lembut, dan renyah.

Brownies menggunakan singkong sebagai bahan baku utama untuk pembuatan kue brownies, karena singkong dalam pembuatan brownies ini, hanya sebagai bahan pengganti tepung, yang selamanya ini terkenal sebagai bahan utama pembuatan brownies. Pembuatan brownies ini tidak menggunakan asli singkong utuh karena kadar air pada singkong sangat tinggi, tetapi menggunakan singkong yang sudah di olah menjadi tepung yaitu tepung singkong atau MOCAF (*Modified Cassava Flour*).

Produksi brownies ini dianggap layak untuk dipasarkan, karena dilihat dari bentuk, aroma dan rasa yang tidak kalah saing dengan produk makanan sejenisnya yang ada di pasaran, seperti roti bolu yang terkenal di mana – mana. Selain dilihat dari bentuk, aroma dan rasa, brownies mocaf ini sangat aman dikonsumsi oleh semua kalangan, baik anak – anak, orang dewasa maupun orang yang lanjut usia.

Biasanya beberapa hal yang menjadi kendala dalam pengembangan usaha ini antara lain: produksi dan pemasaran. Selain terdapat kendala didalam usaha ini juga terdapat peluang yang sangat menguntungkan, karena dengan adanya industri – industri kecil mampu membuka peluang kerja bagi masyarakat, sehingga dapat memberdayakan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada sebagai tenaga kerja yang efektif dan efisien. Selain itu juga dapat berperan dalam kelancaran perekonomian nasional pada umumnya. Usaha yang akan dilakukan adalah usaha industri “brownies mocaf” yang merupakan inovasi baru dalam usaha, diproduksi secara langsung dan menjual sendiri produknya. Diharapkan dari usaha ini dapat memperoleh keuntungan, dan dapat memperbaiki kualitas makanan Indonesia.

Usaha kecil ini di dirikan untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan lapangan kerja serta memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen. Oleh karena itu untuk mengetahui seberapa jauh usaha dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang menjadi prospek bagus dimasa depan, maka diperlukan suatu analisis usaha seperti: *Break Even Point* (BEP), R/C Ratio dan Laju keuntungan agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk di usahakan.

### **1.2 Perumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi brownies mocaf kukus adalah :

1. Belum banyak diketahui formulasi yang tepat dalam pembuatan brownies mocaf kukus untuk menghasilkan produk yang berkualitas, aman dan murah.
2. Belum diketahui kelayakan usaha dalam produksi brownies mocaf kukus.
3. Bagaimana mengatasi ketatnya persaingan dengan produk makanan dipasaran?

### **1.3 Pemecahan Masalah**

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut :

1. Membuat formulasi yang tepat dalam pembuatan brownies mocaf kukus dengan cara dilakukan pra produksi secara berulang – ulang.
2. Melakukan produksi brownies mocaf kukus hingga dapat diketahui kelayakan usahanya.
3. Memasarkan produk brownies mocaf kukus secara langsung kepada konsumen atau dengan menitipkannya di toko atau warung.

### **1.4 Tujuan Program**

1. Mampu menentukan formulasi yang tepat dalam produksi brownies mocaf kukus.
2. Mampu memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha brownies mocaf kukus.

3. Mampu memasarkan brownies mocaf kukus yang dihasilkan sehingga dapat dikenal dan diterima oleh masyarakat.

### **1.5 Luaran Yang Diharapkan**

Adapun luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Membuat brownies mocaf kukus ini di kenal dan di konsumsi masyarakat luas.
2. Meningkatkan nilai tambah bahan baku singkong sebagai produk olahan bernilai ekonomis yang berkualitas, praktis dan mempunyai daya saing pasar.
3. Menarik minat masyarakat terhadap produk brownies mocaf kukus.

### **1.6 Kegunaan Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Menambah variasi produk dari olahan singkong.
2. Menonjolkan jenis makanan varian baru, yang menonjolkan sifat fisik (organoleptik).
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produk brownies mocaf kukus dalam skala besar maupun industri rumah tangga.