

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang memiliki kadar air kurang dari 4% dan terbuat dari tepung, gula, dan lemak (Manley, 1998). Cookies adalah kue manis yang berukuran kecil-kecil yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan lain (lemak, telur, dll) yang membentuk suatu formula adonan, adonan dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan struktur tertentu (Suardjito, 2006).

Menurut SNI 01-2973-1992, cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan, dan memiliki penampang potong yang bertekstur padat.

Tepung terigu yang digunakan adalah jenis soft wheat yaitu tepung terigu yang mempunyai kandungan protein 8-9% dan mempunyai mutu yang baik. Tepung terigu merupakan kerangka adonan. Disebut kerangka adonan karena saat adonan dibuat pati dan protein akan menyerap cairan sehingga pengadukan yang berlebihan pada adonan akan menyebabkan terbentuknya gluten, gluten yang terbentuk akan menyebabkan *cookies* menjadi keras, maka dari itu pengadukan dilakukan seminimal mungkin. *Cookies* merupakan salah satu makanan selingan yang dapat dijadikan sebagai alternatif dalam pemenuhan pangan tinggi kalori dan protein (Kurniadi *et al*, 2019).

Untuk mengembangkan *cookies* menjadi salah satu makanan fungsional perlu ditambahkan bahan-bahan sumber antioksidan seperti bubuk *white coffee* dan bubuk jahe (*Zingiber officinale rosc*). Jahe merupakan salah satu rempah-rempah yang telah dikenal luas oleh masyarakat. Selain sebagai penghasil flavor dalam berbagai produk pangan, jahe juga dikenal mempunyai khasiat menyembuhkan berbagai macam penyakit seperti masuk angin, batuk dan diare (Matondang, 2005). Menurut (Purnomo *et al.*, 2010), jahe mengandung senyawa-senyawa yang bersifat antioksidan. Jahe mengandung komponen volatil dan non

volatil yang memberikan bau yang khas dan rasa pedas. Hasil penelitian (Kikuzaki *et al.*, 1993), menunjukkan bahwa senyawa aktif non volatil fenol seperti gliserol, shogaol dan zingeron, yang terdapat pada jahe terbukti memiliki kemampuan sebagai antioksidan. Glingerol dan shogaol mampu bertindak sebagai antioksidan primer terhadap radikal lipida. Gingerol dan shogaol mempunyai aktivitas antioksidan karena mengandung cincin benzene dan gugus hidroksil (Zakaria, 2000).

Aziz *et al.*, (2009) menyebutkan bahwa dalam kopi terdapat dua jenis senyawa yaitu senyawa volatil dan senyawa non volatil. Senyawa volatil berpengaruh terhadap aroma kopi antara lain golongan aldehid, keton dan alkohol, sedangkan senyawa non volatil berpengaruh terhadap mutu kopi antara lain kafein, asam klorogenat dan senyawa-senyawa nutrisi, yang diantaranya berfungsi sebagai antioksidan.

Menurut Rejo (2010) kopi dapat bermanfaat sebagai zat antioksidan, merangsang kinerja otak dan antikanker. Kandungan antioksidan dalam kopi lebih banyak dibandingkan antioksidan pada teh dan coklat. Selain memiliki kelebihan kopi juga memiliki kekurangan yaitu mengandung kafein dan asam organik yang tinggi. Kandungan kafein pada biji kopi berbeda-beda tergantung dari jenis kopi dan kondisi geografis di mana kopi tersebut ditanam. Kandungan asam dan kafein yang berlebih pada kopi tersebut dapat berdampak negatif pada beberapa orang dengan kondisi lambung sensitif dari kandungan asam yang berlebih dari kopi juga dapat menyebabkan sakit perut setelah mengkonsumsinya (Ramalakshmi, 2010).

Cookies dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe adalah produk olahan kue kering dengan bahan baku tepung terigu, gula, susu, telur margarin dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe. *Cookies* pada umumnya sudah banyak dijumpai namun *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe menjadi inovasi baru selain rasanya yang nikmat, *white coffee* dan bubuk jahe mudah didapatkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *Cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe ?
2. Bagaimana cara memasarkan produk *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe ?
3. Bagaimana cara menghitung analisa usaha pada proses produksi *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe ?

1.3 Tujuan

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

1. Untuk mengetahui cara memproduksi *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe.
2. Untuk mengetahui cara memasarkan *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe.
3. Untuk menghitung analisa usaha pada proses produksi *cookies* dengan penambahan *white coffee* dan bubuk jahe.

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan *white coffee* dan bubuk jahe sebagai olahan pangan.
2. Meningkatkan variasi dari produk *cookies*.
3. Membuka peluang usaha dalam skala rumah tangga maupun skala besar.