

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Cookies* adalah kue kering renyah yang memiliki kadar air kurang dari 5% (Badan Standarisasi Nasional (BSN), 1992). Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *cookies* pada umumnya adalah tepung terigu. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS), impor gandum di Indonesia tahun 2017 mengalami peningkatan sebesar 9% menjadi 11,4 juta ton dibanding impor gandum tahun 2016 yang hanya mencapai 10,53 juta ton (Reily, 2018). Salah satu cara untuk meningkatkan kemandirian pangan adalah dengan mengurangi konsumsi tepung terigu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk pembuatan tepung adalah singkong. Singkong merupakan salah satu komoditi pangan yang melimpah di Indonesia. Singkong dapat diolah dengan difermentasi oleh BAL (Bakteri Asam Laktat) yang memiliki enzim pektinolitik dan selulolitik dan menghasilkan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) yang memiliki karakteristik dan kualitas hampir menyerupai tepung terigu (Subagio, 2007). Tepung mocaf memiliki kadar serat sebesar 2,7% yang tidak dimiliki oleh tepung terigu, dan kadar abu sebesar 0,2% yang lebih tinggi dari tepung terigu (Codex Alimentarius Commission, 1995).

Kebutuhan serat berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk orang dewasa berusia 19-29 tahun adalah 38 g/hari untuk pria, dan 32 g/hari untuk wanita, sedangkan untuk anak-anak berusia 9-13 tahun adalah 26-35 g/hari (WNPG, 2012). Salah satu alternatif untuk mencukupi kebutuhan serat pangan harian adalah dengan membuat *cookies* berserat dengan menggunakan tepung mocaf. Selain itu, kadar mineral tepung mocaf yang

lebih tinggi dari tepung terigu juga dapat menjadi nilai tambah bagi *cookies*. Produk inovasi olahan tepung mocaf ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi pada camilan *cookies* yang dapat dikonsumsi oleh berbagai usia.

Survei peluang pasar dilakukan pada 100 responden di Jawa Timur. Sebesar 57% responden adalah wanita dan 43% adalah pria dengan kisaran usia 18-45 tahun. Berdasarkan survei peluang pasar, dapat diketahui bahwa 100% responden menyukai rasa mocaf *cookies* dengan *topping chocolate chips* dan 86% responden mau membeli “Mookies” dengan harga Rp 25.000,00. Hal ini menjadi dasar pertimbangan “Mookies”, yaitu produk *cookies* yang terbuat dari tepung mocaf dan *topping* berupa *chocolate chips*. Kata “Mookies” berasal dari gabungan mocaf dan *cookies*. “Mookies” akan dikemas dalam *jar* plastik dengan diameter 8 cm dan tinggi 10 cm. Produk “Mookies” dilengkapi dengan *silica gel* untuk menjaga agar *cookies* tetap renyah dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Kapasitas produksi “Mookies” adalah 2.700 g/hari atau setara dengan 36 *jar*/hari dengan berat bersih 75 g/*jar*. Segmen pasar yang dituju oleh produk “Mookies” adalah masyarakat dengan ekonomi menengah ke atas dengan harga jual Rp 8.000,00/*jar*.

## **1.2. Tujuan**

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha “Mookies” dengan kapasitas produksi 9.504 *jar*/tahun.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha “Mookies”.