

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang digemari oleh semua kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa karena praktis dan dapat dikonsumsi kapan saja, serta memiliki daya simpan yang relatif panjang. *Cookies* umumnya diartikan sebagai kue kering dengan rasa manis serta tekstur yang kurang padat dan renyah. *Cookies* memiliki ciri khas yaitu memiliki kandungan gula dan lemak yang tinggi serta kadar air yang rendah sehingga memiliki tekstur yang renyah (Rosida et al., 2020). Bahan pembuatan *cookies* dibagi menjadi dua menurut fungsinya yaitu bahan pembentuk struktur terdiri dari tepung, susu, dan telur, sedangkan bahan pendukung yang membantu membentuk kerenyahan pada *cookies* terdiri dari gula, *shortening*, bahan pengembang (Sarofa et al., 2020).

Cookies dapat dibedakan menjadi tiga jenis berdasarkan teksturnya yaitu *soft cookies*, *crispy cookies* dan *cakey cookies*. Perbedaan dari tekstur *cookies* yang dihasilkan tergantung dari komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatannya. *Soft cookies* memiliki tekstur yang lembut dan cenderung *chewy* pada bagian tengah, sedangkan *crispy cookies* biasanya bertekstur renyah pada keseluruhan bagian *cookies*nya dan *cakey cookies* umumnya memiliki tekstur mirip kue dengan pinggiran yang lembut dan bagian tengah yang empuk. Penambahan bahan-bahan yang kaya akan nutrisi dapat memperkaya kandungan gizi pada *cookies* yang dapat memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh, seperti *cookies* yang diperkaya dengan kandungan vitamin, kalsium, dan serat (Sarofa et al., 2020). Salah satu bahan yang dapat meningkatkan nilai fungsional *cookies* yaitu bayam hijau. Bayam merupakan bahan pangan yang kaya akan kandungan nutrisi, dalam 100 gram daun bayam terdapat nutrisi sebanyak 2,3 gram protein, 3,2 gram karbohidrat, 3 gram besi, dan 81 gram kalsium. Selain itu bayam juga memiliki kandungan vitamin dan mineral seperti vitamin A, vitamin C, thiamin, niasin, riboflavin, fosfor, natrium, kalium, dan magnesium (Rianto., 2017).

Saat ini *soft cookies* yang beredar dipasaran merupakan jenis *soft cookies* coklat yang hanya menggunakan tambahan seperti *choco chips*, sehingga dapat dilakukan pengembangan inovasi *cookies* dengan berbagai rasa dan bentuk, salah satunya adalah *soft cookies* bayam. *Soft cookies* bayam masih belum pernah dipasarkan di Kota Surabaya, sehingga membuat produk ini lebih menarik bagi masyarakat karena memiliki variasi rasa yang berbeda dan sekaligus menjadi salah satu alternatif sumber pangan fungsional. Usaha *soft cookies* bayam ini diberi merek dagang “Spinach Bites”. Produk *soft cookies* bayam “Spinach Bites” memiliki diameter ± 8 cm dengan berat per buah @60 gram. Produk ini dikemas dalam plastik OPP (*Oriented Polypropylene*) berukuran 10 cm \times 10 cm. Produk *soft cookies* ini memiliki diameter yang lebih lebar dan lebih berat serta padat jika dibandingkan dengan *cookies* merek lain yang diproduksi secara komersial dan telah beredar di pasaran seperti “Butterhalf” *cookies* dan “Le Gouter” *cookies*, dengan tujuan untuk memuaskan konsumen dengan hasil *soft cookies* yang dipasarkan. Selain itu *soft cookies* dilengkapi dengan *choco chips* dan cokelat memberikan rasa coklat yang lebih kuat dan tekstur di mulut saat mengenai butir *choco chips* dan lelehan dari potongan coklat batang saat setelah dikeluarkan dari pemanggangan.

Pemberian nama “Spinach Bites” memiliki beberapa alasan. Pertama, nama ini secara langsung menggambarkan bahan utama produk, yaitu bayam (*spinach*). Hal ini dapat membuat konsumen mudah mengidentifikasi bahwa *soft cookies* ini mengandung bayam, yang merupakan pilihan yang sehat. Kedua, kata “Bites” menggambarkan pengalaman ketika menyantap produk. Hal ini menunjukkan bahwa *soft cookies* ini merupakan cemilan yang bisa dinikmati dalam setiap gigitan. Terakhir, “Spinach Bites” adalah nama yang menarik dan mudah diingat. Hal Ini dapat membantu produk menonjol di antara produk lain di pasaran dan menjangkau segmentasi pasar yang luas.

Beberapa konsep dalam merencanakan unit pengolahan produk *soft cookies* bayam “Spinach Bites” ini berasal dari survei yang dilakukan terhadap calon konsumen lewat kuesioner yang disebar. Berdasarkan survei yang telah dilakukan terhadap 80 responden,

diketahui bahwa 92,5% di antaranya menyukai *cookies* (Lampiran A). Alasan terbanyak mengapa responden menyukai *cookies* yaitu karena rasanya manis dan teksturnya renyah. Selain itu, sebanyak 73,8% dari total responden menyatakan tertarik untuk mencoba produk *soft cookies* bayam “Spinach Bites”. Alasan mayoritas responden tertarik mencoba *soft cookies* bayam yaitu karena inovasinya menarik dan percaya bahwa *soft cookies* tersebut tampak lebih sehat karena mengandung bayam. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa makanan ringan *soft cookies* bayam “Spinach Bites” memiliki peluang pasar yang besar untuk dijual dalam skala industri rumah tangga. Sebanyak 61,3% dari total responden menyarankan produk *soft cookies* bayam “Spinach Bites” dijual dengan kisaran harga Rp 8.000,00 - Rp 10.000,00 per pcs (@60 gram/pcs), namun demikian harga produk sejenis *soft cookies* dipasaran adalah Rp 15.000,00 – Rp 20.000,00 per pcs, sehingga dilakukan pemilihan harga jual produk Rp 12.000,00 per pcs yang telah disesuaikan dengan beberapa faktor yaitu pertimbangan panelis, harga jual dipasaran dan umur simpan yang tidak panjang.

Unit produksi berada pada skala rumah tangga dengan kapasitas 125 kemasan per hari. Penentuan kapasitas produksi berdasarkan permintaan pasar, dan keterbatasan modal yang dimiliki oleh pemilik entitas usaha. Jumlah hari kerja dalam setahun direncanakan sebanyak 240 hari dengan lama waktu kerja 6 jam/hari. Penjualan akan dilakukan melalui media sosial dan *marketplace* seperti Instagram, WhatsApp, Shopee dan Tokopedia.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

- a) Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan pendirian usaha makanan ringan *soft cookies* bayam “Spinach Bites” dengan kapasitas produksi 7,5 kg per hari (125 keping @60 gram)
- b) Melakukan evaluasi terhadap aspek teknis dan ekonomis usaha makanan ringan *soft cookies* bayam “Spinach Bites” yang telah dilaksanakan.