

### **E. Manfaat Kegiatan**

Produk luaran yang dihasilkan mempunyai manfaat dan kegunaan sebagai berikut:

1. Sebagai alternatif snack cookies yang baik dengan kandungan gizi yang disesuaikan dengan kondisi konsumen bagi penderita obesitas.
2. Meningkatkan inovasi dalam menemukan hasil produk pangan yang dapat digunakan sebagai peluang usaha yang menjanjikan.

4. Bagaimana caranya memasarkan produk cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai yang benar ?

### **C. Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, dapat diketahui tujuan untuk membuat proposal kewirausahaan ini, yaitu:

1. Menganalisis kebutuhan usaha dibidang makanan selingan atau snack khususnya cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai.
2. Menganalisis SWOT pada produk cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai sebagai makanan selingan.
3. Menganalisis minat dan respon masyarakat tentang makanan selingan cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai.
4. Menganalisis cara pemasaran produk cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai yang benar.

### **D. Luaran**

1. Luaran yang dihasilkan dari usaha ini adalah snack cookies yang terbuat dari bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai yang baik dikonsumsi untuk penderita obesitas.
2. Cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai ini dapat menjadi solusi bagi penderita obesitas yang ingin mengonsumsi snack cookies yang baik untuk kondisi penderita.

tempe kedelai lebih mudah dicerna dibandingkan dengan kacang kedelai. Penambahan tepung tempe dapat meningkatkan kadar protein sebesar 4,32 gram (58,4%) dari biskuit kontrol (biskuit Kemenkes RI). Hal ini sesuai dengan penelitian Wibowo (2016), kadar protein biskuit mengalami kenaikan seiring dengan penambahan tepung tempe.

Di tengah tingginya tingkat obesitas di Indonesia, manfaat kesehatan bekatul beras putih (*Oriza sativa* L.), ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas* L.), dan tepung tempe kedelai (*Glycine Max*) mungkin merupakan peluang untuk mengembangkan bisnis usaha makanan ringan., seperti yang di latar belakang . Dengan mempertimbangkan manfaat cookies untuk orang yang mengalami obesitas, penulis mengembangkan bisnis makanan ringan baru yang mengganti bekatul beras putih, ubi jalar ungu, dan tepung tempe kedelai dengan cookies. Produk inovasi usaha cookies disebut "COOKIET", kepanjangan dari "cookies diet". Produk ini ditujukan untuk orang umum, terutama mereka yang mengalami obesitas. Produk COOKIET dijual dengan tujuan agar penderita obesitas memiliki opsi pilihan untuk mengkonsumsi makanan ringan. COOKIET dijual melalui media sosial dan juga dititipkan di beberapa lokasi.

## **B. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah proposal kewirausahaan ini, yaitu:

1. Apa yang menjadi kebutuhan usaha dibidang makanan selingan atau snack khususnya cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai ?
2. Apa SWOT pada produk cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai sebagai makanan selingan ?
3. Bagaimana minat dan respon masyarakat tentang makanan selingan cookies substitusi bekatul beras putih, tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe kedelai ?

Cookies merupakan salah satu makanan selingan yang digemari masyarakat, antara lain anak-anak dan dapat disimpan dalam jangka panjang. Berdasarkan statistik konsumsi pangan tahun 2014-2018 memiliki perkembangan konsumsi rata-rata 33,3% lebih tinggi dibandingkan rata-rata konsumsi kue basah (boil or steam cake). Cookies dengan penambahan bekatul beras putih sebesar 30% mendapat nilai organoleptik terbaik sehingga bisa diterima oleh panelis.

Bekatul beras putih (*Oriza sativa L.*) memiliki kandungan serat relatif tinggi. Dalam 100 gram bekatul beras putih mengandung kadar serat 15 gram lebih tinggi dibanding beras yaitu 0,8 gram. Kadar serat bermanfaat untuk melancarkan pencernaan dan memberikan rasa kenyang lebih lama. Hasil penelitian Chasanah (2010) menunjukkan bekatul beras putih dapat menurunkan indeks massa tubuh bagi penderita obesitas. Diet bekatul beras putih yang diberikan kepada mencit dapat menurunkan berat badan. Dalam 100 gram bekatul beras putih (*Oriza sativa L.*) mengandung energi 245 Kkal, 17 gram protein, 7 gram lemak dan 66 gram karbohidrat.

Ubi Jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*) mengandung serat relative tinggi dan antosianin yang memberikan warna ungu alami. Bahan utama cookies komersial adalah tepung terigu yang mengandung 0,3 gram serat dalam 100 gram bahan, lebih rendah dibanding kandungan serat dalam tepung ubi Jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*) yaitu 12,9 gram serat. Tepung ubi Jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*) juga mengandung energi 354 Kkal, 2,8 gram protein, 0,6 gram lemak dan 84,4 gram karbohidrat. Tingginya kandungan serat pada tepung ubi Jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*) menjadi alternatif substitusi tepung untuk penderita obesitas pada anak.

Bahan lokal yang memiliki mutu protein tinggi adalah tempe kedelai (*Glycine Max*). Dalam 100 gram tempe terkandung 20,8 gram protein kaya akan lisin (43,1 mg/g), dengan nilai cerna protein 86%, mengandung lemak jenuh rendah sebanyak 22,2 gram dan asam-asam amino pada

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Obesitas merupakan salah satu masalah kesehatan dunia yang terjadi pada usia dewasa maupun usia sekolah 7-9 tahun. Masalah gizi yang sering terjadi pada anak usia sekolah dasar yaitu gizi salah (malnutrition) dimana Riskesdas 2018 melaporkan bahwa status gizi kurang anak usia sekolah 5-12 tahun sebesar 9,2% dan status gizi gemuk 19,6% (status gizi gemuk 10,8% dan sangat gemuk 88%). WHO 2020 melaporkan bahwa mulai tahun 2016 lebih dari 340 juta anak dan remaja usia 5-19 tahun mengalami kelebihan berat badan atau obesitas. Dalam penelitian WHO 2015, diketahui bahwa 1/3 dari anak obesitas akan mengalami tubuh obesitas dan berpotensi mengalami penyakit degeneratif di usia dewasa. Pada penelitian Putri (2017) menyatakan bahwa nilai rata-rata prestasi belajar pada siswa obesitas lebih rendah dibandingkan dengan siswa tidak obesitas.

Faktor dominan penyebab anak usia 7-9 tahun obesitas adalah faktor pola aktivitas dan pola makan. Upaya menanggulangi obesitas pada anak yaitu upaya farmakologis dan nonfarmakologis. Upaya non farmakologis dapat dilakukan melalui perbaikan perilaku konsumsi pangan (dietary behavior) dengan pangan yang mengandung rendah energi dan tinggi serat. Salah satu bahan pangan tinggi serat adalah bekatul beras putih (*Oriza sativa L.*) dan ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*). Bekatul beras putih memiliki kelemahan yaitu aroma langu dan warna kurang menarik sehingga mempengaruhi nilai organoleptik. Ubi jalar ungu memiliki karakteristik rasa manis dan berwarna ungu alami. Obesitas pada anak harus memperhatikan mutu protein karena protein memegang peranan penting dalam tumbuh kembang anak. Bahan pangan lokal yang memiliki mutu protein tinggi salah satunya adalah tempe kedelai (*Glycine Max*).