



## BAB I

### PENDAHULUAN

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

#### A. Latar Belakang Pemilihan Bisnis

Brownies sebagai kue camilan yang manis memiliki sangat banyak penggemar. Namun konsumen juga harus berhati-hati karena brownies juga memiliki bahan dasar yang terbuat dari tepung terigu. Semua makanan yang terbuat dengan bahan dasar tepung terigu tidak dapat dikonsumsi oleh anak berkebutuhan khusus atau autisme.

Tepung terigu mengandung protein khusus yang sulit dicerna yaitu gluten. Tidak banyak orang yang pernah mendengar atau bersentuhan dengan istilah gluten. Menurut Lies Dahlia (2014 : 8)

“Tepung terigu dan gandum memproduksi lebih dari 20 ribu jenis protein yang berbeda. Setiap jenisnya berpotensi sebagai racun pemicu respons antigen, yang membuat system kekebalan tubuh menyerang diri sendiri.”

Sehingga, berbeda dari padi-padian lain non-gluten seperti nasi dan jagung. Roti serta bahan makanan lain yang terbuat dari bahan utama terigu baru bisa diproses oleh tubuh kita dalam tempo tiga kali siklus metabolisme, artinya 3 x 24 jam. Padahal, makanan sehat sudah harus meninggalkan tubuh (usus besar) paling lama dalam tempo 24 jam. Akibatnya, sampah terigu yang harusnya dibuang akan diserap lagi oleh dinding usus. Selain itu, tumpukan sampah gluten dalam tubuh akan menempel di dinding usus, sehingga menghalangi penyerapan nutrisi ([www.mocaf-indonesia.com](http://www.mocaf-indonesia.com)).

Lebih lanjut Lies Dahlia (2014:3) mengatakan konsumsi sereal dan tepung-tepungan yang mengandung gluten oleh manusia, dimulai sekitar sepuluh ribu tahun yang lalu, menghadirkan evolusi pada DNA yang menyebabkan timbulnya gangguan atau penyakit pada manusia yang berhubungan dengan konsumsi gluten, dan disebut sebagai *gluten-related disorder* atau alergi gandum. Permasalahan kesehatan akibat

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



konsumsi gluten ini, juga kerap dihubungkan dengan penyakit lainnya, seperti diabetes, lupus, kanker ataupun dengan masalah lainnya, seperti *schizophrenia*, *autism*, dan

ADHD.

Di didasari dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan bahan pangan yang sehat dan bergizi tepung mocaf hadir sebagai bahan alternatif pengganti terigu yang menyayai peluang yang cukup besar untuk dikembangkan. Menurut Lies Dahlia (2019:77) tepung mocaf merupakan jenis pati berat yang cukup elastis sehingga sering kali dapat digunakan utuh tanpa campuran tepung atau pati lain pada adonan bebas gluten yang membutuhkan hasil produk empuk, halus mengembang dan tidak padat. Kata mocaf sendiri merupakan singkatan dari *Modified Cassava Flour* yang berarti tepung singkong yang dimodifikasi. Tepung mocaf memiliki karakter yang berbeda dengan tepung ubi kayu biasa dan tapioka, terutama dalam hal derajat viskositas, kemampuan gelatinisasi, daya dehidrasi dan kelarutan yang lebih baik. Selain itu tepung mocaf juga tinggi serat, kaya kalsium, rendah lemak, dan lebih mudah dicerna karena sudah mengalami proses fermentasi sehingga baik untuk lambung.

Oleh karena itu “Brownies Mocaffinette” hadir bagi pecinta brownies yang tidak perlu khawatir untuk mengonsumsi produk brownies dalam jumlah yang banyak. Karena sajian berbahan dasar tepung mocaf memiliki banyak manfaat dan disajikan dengan tampilan yang menarik dan modern. Konsumen dapat menikmati brownies yang sehat dengan tekstur yang lembut dan cita rasa yang sama dengan brownies yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu.

Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## B. Nama dan Alamat Usaha

Brownies Mocaffinette merupakan sebuah usaha di bidang kuliner yang menyajikan brownies. Mocaffinette terdiri dari dua kata yaitu “Mocaf” dan “Finette” mocaf merupakan tepung yang akan dijadikan bahan dasar dalam bisnis brownies ini, sedangkan kata finette merupakan bahasa Italy yang berarti semoga Tuhan menambahkan. Dengan memberikan nama Brownies Mocaffinette penulis berharap usaha brownies yang menggunakan bahan dasar tepung mocaf ini selalu ditambah dalam hal kesuksesan oleh Tuhan. Tidak seperti brownies yang biasa disajikan oleh produsen brownies lainnya. Usaha yang ingin dijalankan oleh penulis melakukan inovasi terhadap brownies yang disajikan dengan cara mengganti bahan dasar brownies yang biasanya menggunakan tepung terigu dan diganti dengan menggunakan tepung mocaf (*modified cassava flour*). Mocaffinette berlokasi di Jatiwaringin, Pondok Gede, Bekasi karena lokasinya yang strategis. Berikut adalah data lengkap dari Mocaffinette :

Nama Perusahaan	: Brownies Mocaffinette
Bidang Usaha	: <i>food and beverage</i>
Jenis Produk / Jasa	: Brownies
Alamat Usaha	: Jalan Raya Jatiwaringin, No.127 Kecamatan Pondok Gede, Kota Bekasi, Jawa Barat
Telp	: (021) 8488348
Kodepos	: 17411
Alamat Email	: <a href="mailto:browniesmocaffinette@yahoo.co.id">browniesmocaffinette@yahoo.co.id</a>
Website	: <a href="http://www.browniesmocaffinette.com">www.browniesmocaffinette.com</a>

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Bank : Mandiri

Bentuk Badan Hukum : Perorangan

### **Nama dan Alamat Pemilik Usaha**

Mocaffinette merupakan usaha perorangan, dimana Mocaffinette dijalankan oleh satu orang. Berikut adalah data dari pemilik Mocaffinette :

Nama : Brigitta Donna Fersty

Jabatan : Pemilik (*Owner*)

Tempat Tanggal Lahir: Bekasi, 28 Juni 1992

Alamat : Kampung Sawah RT 07/02 Jatimelati, Pondok Melati, Bekasi

Alamat *e-mail* : [brigittadonna@yahoo.com](mailto:brigittadonna@yahoo.com)

Pendidikan Terakhir : Strata Satu Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis

### **Bidang Usaha**

Makanan merupakan kebutuhan dasar setiap manusia. Tidak hanya makanan pokok makanan ringan seperti kue juga menjadi bagian dari kehidupan manusia. Setiap manusia pada dasarnya selalu ingin mencoba hal yang baru dalam hidupnya termasuk dalam hal makanan. Sehingga inovasi dalam menyajikan makanan menjadi hal yang penting. Karena konsumen tidak hanya sekedar menyantap makanan yang disajikan tetapi lebih ingin mencoba sensasi rasa dan suasana baru yang ditawarkan setiap pengusaha kuliner. Namun perubahan pola hidup masyarakat yang semakin modern membuat masyarakat sudah akan kebutuhan makanan yang sehat.

Untuk itu Brownies Mocaffinette hadir sebagai salah satu usaha yang mencoba memenuhi kebutuhan konsumennya. Dengan menghadirkan produk yang populer dan

memiliki tempat dihati para pencintanya. Namun memiliki bahan dasar yang inovatif dan sehat

**Kebutuhan Dana**

Pendirian usaha Mocaffinette mulai dari perizinan usaha, kegiatan operasi awal, pembelian fasilitas dan penunjang dalam pelayanan konsumen dan peralatan pendukung dalam pembuatan produk Mocaffinette serta gaji karyawan untuk produksi dan pelayanan dari Mocaffinette. Kebutuhan dana tersebut berasal dari modal pemilik yang merupakan hibah dari orang tua. Dana yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnis brownies Mocaffinette ini sebesar Rp. 300.000.000,00. Dengan Rp. 100.000.000,00 untuk menyewa tempat usaha, biaya renovasi sebesar Rp. 10.000.000,00, biaya pembelian bahan baku sebesar Rp. 17.455.026,09, biaya perizinan usaha sebesar Rp. 8.500.000,00, untuk pembelian peralatan sebesar Rp. 65.005.600,00, pembelian kendaraan sebesar Rp. 14.000.000,00, untuk pembelian perlengkapan sebesar Rp. 2.278.100,00, dan untuk kas awal sebesar Rp. 82.761.273,91.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.