

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

makanan ringan adalah jenis produk makanan yang disukai oleh semua kalangan usia. Cemilan ini bisa dijadikan sebagai pengganti makanan untuk memenuhi kebutuhan energi sementara seiring berjalannya waktu dan tingkat aktivitas yang meningkat. makanan ringan memiliki banyak varian rasa seperti manis, pedas, dan asin. Makanan ringan biasanya dikonsumsi pada waktu pagi sampai malam hari.

Stik adalah jenis makanan ringan yang cukup diminati oleh sejumlah masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang tua. Kesukaan sejumlah masyarakat terhadap makanan ringan ini menjadikannya sebagai salah satu olahan yang seringkali diproduksi. Stik merupakan suatu produk yang berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, telur, dan margarin yang memiliki tekstur renyah dan gurih. Stik memiliki berbagai macam varian mulai dari stik keju, stik ikan, stik umbi-umbian, stik buah dan masih banyak lagi. (Permatasari dan Cintya, 2021).

Ubi madu (Cilembu) merupakan ubi jalar yang berasal dari Desa Cilembu, Kecamatan Pemuliha, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Ubi jalar Cilembu mulai ditanam sejak tahun 1975. Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu mempunyai karakteristik yang khas yaitu rasa yang sangat manis, rasa manis pada ubi jalar Cilembu lebih terasa apabila dibakar. Saat ubi jalar Cilembu dibakar akan mengeluarkan rasa yang manis seperti madu (Martha, 2021). Ubi jalar Cilembu adalah varietas ubi jalar yang memiliki kualitas yang khas yang disebabkan oleh interaksi genotip dengan lingkungan yang kuat. Ubi jalar Cilembu mempunyai daging umbi berwarna jingga atau krem kemerahan. Ubi jalar cilembu memiliki keunggulan karena rasa yang khas, manis seperti madu, dagingnya lembut, sehingga sangat digemari oleh para usaha tani dan konsumen (Solihin, 2017).

Stik ubi madu merupakan produk inovasi baru dari stik. Penambahan ubi madu pada produk makanan masih jarang sekali ditemukan. Oleh karena itu dilakukan inovasi produk dengan menambahkan ubi madu sebagai bahan baku produksi. Inovasi penambahan ubi madu pada stik ini akan meningkatkan nilai gizi, rasa hingga tampilan yang baru. Stik ini belum beredar dipasaran sehingga diharapkan akan menjadi cemilan yang dapat diterima oleh kalangan masyarakat luas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana proses produksi stik ubi madu yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisa biaya dan kelayakan usaha produk stik ubi madu sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk stik ubi madu?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses produksi stik ubi madu yang baik dan benar serta dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa biaya dan kelayakan usaha produk stik ubi madu sehingga produk layak untuk dipasarkan.
3. Mengetahui cara pemasaran produk stik ubi madu agar diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai ekonomi ubi madu sebagai bahan baku produksi stik ubi madu agar dinikmati oleh masyarakat.
2. Memberikan varian baru terhadap produk stik yang sudah ada.
3. Membuka peluang usaha produk stik ubi madu untuk skala rumah tangga hingga skala besar.