

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Snack bar merupakan salah satu bentuk makanan ringan yang praktis, dan mudah dikonsumsi dalam berbagai situasi. Produk ini umumnya berbentuk batangan yang terbuat dari campuran bahan-bahan seperti sereal, biji-bijian kering, dan bahan pemanis alami yang dipadatkan menjadi satu kesatuan. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola hidup sehat, permintaan terhadap produk camilan sehat semakin meningkat. Kondisi tersebut menjadikan *snack bar* sebagai alternatif camilan sehat banyak diminati oleh masyarakat, seperti mahasiswa, pekerja kantoran, serta masyarakat yang menerapkan pola hidup sehat.

Dalam pengembangan produk *snack bar*, aspek dari cita rasa, aroma, warna, tekstur menjadi faktor penting untuk menentukan penerimaan konsumen. Oleh karena itu, diperlukan inovasi melalui pemanfaatan bahan pangan yang mampu meningkatkan kualitas sensori sekaligus memberikan nilai tambah pada produk. Salah satu bahan pangan yang berpotensi untuk dikembangkan dalam pembuatan *snack bar* adalah ubi Cilembu. Yang memiliki kandungan karbohidrat kompleks, serat, vitamin, dan mineral (Karinaswarni et al., 2024).

Salah satu varietas ubi jalar yang memiliki karakteristik yang unggul adalah ubi Cilembu. Ubi Cilembu berasal dari Desa Cilembu, Sumedang Jawa Barat, dan dikenal dengan rasa manis alami yang khas, aroma yang harum, warna kuning keemasan yang menarik serta tekstur yang lembut setelah dipanggang. Karakteristik tersebut menjadikan ubi Cilembu berpotensi meningkatkan mutu sensori produk pangan olahan. (Aisah et al., 2024).

Pemanfaatan pasta ubi Cilembu dalam pembuatan *snack bar* diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Rasa manis alami yang berasal dari kandungan gula alami, terutama glukosa, pada ubi Cilembu memungkinkan pengurangan gula tambahan dalam formulasi produk.

Dengan demikian, *snack bar* yang dihasilkan tidak hanya memiliki cita rasa lebih alami, tetapi juga berpotensi menjadi alternatif camilan sehat. Selain

meningkatkan kualitas produk, penggunaan pasta ubi Cilembu juga memiliki nilai ekonomi yang menjanjikan. Produk *snack bar* dengan penambahan pasta ubi Cilembu dapat memberikan nilai tambah pada komoditas ubi Cilembu melalui diversifikasi produk olahan yang memiliki harga jual lebih tinggi dibandingkan produk segarnya. Inovasi ini berpotensi membuka peluang usaha baru serta meningkatkan daya saing produk pangan berbasis ubi Cilembu di pasar. Dari sisi pemasaran, *snack bar* dengan penambahan pasta ubi Cilembu memiliki segmentasi pasar yang cukup luas. Produk ini dapat ditujukan kepada konsumen yang membutuhkan makanan praktis dan bergizi, seperti pelajar, mahasiswa, pekerja, atlet, serta masyarakat yang menerapkan gaya hidup sehat. Selain itu, karakteristik rasa manis alami dan cita rasa khas ubi Cilembu dapat menjadi nilai jual yang membedakan produk ini dari *snack bar* lainnya yang beredar di pasaran.

Berdasarkan uraian tersebut, pengembangan *snack bar* dengan penambahan pasta ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L.) menjadi suatu inovasi yang menarik untuk dilakukan karena memiliki keunggulan dari segi karakteristik sensori, kandungan gula alami yang dapat mengurangi penggunaan gula tambahan, nilai ekonomi yang menjanjikan, serta potensi pasar yang luas. Oleh karena itu, Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *snack bar* dengan penambahan pasta ubi Cilembu perlu dilakukan untuk menghasilkan produk pangan yang memiliki kualitas baik dan diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) “Produksi dan Pemasaran *snack bar* dengan Penambahan Pasta Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas* L)” adalah:

1. Bagaimana menentukan formulasi dan proses produksi *snack bar* dengan penambahan pasta ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas* L) agar diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana menghitung analisis usaha produksi *Snack bar* dengan Penambahan Pasta Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas* L)?

3. Bagaimana strategi pemasaran *Snack bar* dengan Penambahan Pasta Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas L*) yang baik?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian pada latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi dan proses produksi *Snack bar* dengan Penambahan Pasta Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas L*) yang dapat diterima oleh masyarakat.
2. Mengetahui analisa usaha produksi *Snack bar* dengan Penambahan Pasta Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas L*).
3. Mengetahui strategi pemasaran produksi *Snack bar* dengan Penambahan Pasta Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas L*) yang baik.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat penyusunan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menjadi acuan dalam menentukan formulasi dan produksi *snack bar* dengan penambahan pasta ubi Cilembu agar menghasilkan produk yang konsisten mutunya.
2. Memberikan informasi dan gambaran mengenai analisis usaha produksi *snack bar* dengan penambahan pasta ubi Cilembu, sehingga dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengembangan usaha.
3. Memberikan referensi strategi pemasaran yang tepat dalam produksi *snack bar* dengan penambahan pasta ubi Cilembu agar produk dapat diterima dan bersaing di pasaran.