

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya zaman, permintaan masyarakat akan makanan praktis dan mudah semakin meningkat. Menurut Pamela (2018), saat ini masyarakat menginginkan hal serba instan termasuk makanan. Makanan instan termasuk tidak sehat karena mengandung sedikit nutrisi. Pamungkas dan Priyanti (2019) menyatakan bahwa kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat mulai meningkat. Oleh karena itu, produk pangan yang sehat dan instan, seperti *cereal bar* menjadi sangat diminati oleh masyarakat. *Cereal bar* dibuat menggunakan beragam bahan yang bermanfaat bagi tubuh (Ahmad *et al.*, 2017). Perkembangan *cereal bar* sangat cepat dikarenakan cara konsumsinya yang tidak memerlukan preparasi seperti sereal pada umumnya, serta dikemas dengan praktis (Srebernich *et al.*, 2016). Hal tersebut menunjukkan bahwa *cereal bar* dapat dikembangkan sebagai tren makanan masa kini.

Menurut Bower dan Wither (2000), *cereal bar* adalah salah satu pangan yang baik untuk tubuh karena tinggi akan serat pangan dan rendah lemak. *Cereal bar* adalah produk olahan sereal, buah kering, kacang, perisa, dan *binder* yang dikompres menjadi satu berbentuk batang (Yadav dan Bhatnagar, 2015). Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan “Brock” *Cereal Bar* adalah *puffed rice*, *rolled oat*, kacang tanah, *palm sugar*, *unsalted butter*, *dark compound chocolate*, dan perisa kopi. *Oat* adalah salah satu jenis sereal yang umum digunakan sebagai bahan baku pembuatan *cereal bar* (Munhoz *et al.*, 2014). Menurut Widyastuti *et al.* (2010), *oat* dikenal sebagai *havermout* di Indonesia. *Avena sativa* (*oat*) merupakan sereal yang kaya akan serat, protein, asam lemak tidak jenuh, vitamin, dan mineral (Al-Snafi,

2015). 100 gram *oat* mengandung 17,1% protein, 67,9% karbohidrat, 8,6% lemak, 15-22% serat pangan, 10,4% β -glukan, 1,3 mg niasin, 171 mg magnesium, dan 441 mg kalium.

Puffed rice ditambahkan untuk memberikan tekstur renyah saat mengonsumsi *cereal bar*. *Butterscotch* dibuat dengan mencampurkan *palm sugar*, *unsalted butter*, dan air mineral kemudian dipanaskan. Selain bertujuan sebagai pemberi rasa, *butterscotch* juga berfungsi sebagai *binder* pada *cereal bar*. *Dark compound chocolate* digunakan untuk menyeimbangkan rasa manis dari penggunaan *palm sugar* dalam *butterscotch*. Bahan terakhir yang digunakan adalah perisa kopi untuk memberikan *flavor* khas pada produk.

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan menggunakan *Google Form* pada 200 orang, 92,5% responden menyatakan bahwa mereka pernah mengonsumsi produk *cereal bar* dengan alasan praktis, sehat, dan enak. Sebanyak 11% responden menyukai *cereal bar* dengan varian rasa kopi. Kopi merupakan salah satu komoditas yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Menurut Syahputra *et al.* (2020), tingkat konsumsi kopi di Indonesia pada tahun 2018 sebanyak 306,183 ton dengan tingkat pertumbuhan 0,68% dari tahun sebelumnya. Selain itu, peminat kopi di Indonesia telah ada sejak dulu dan terus bertambah. Konsumsi kopi juga didukung dengan berkembangnya bisnis *café* kopi yang kekinian atau modern (Tinambunan *et al.*, 2020). Hal tersebut menjadi dasar pemilihan *flavor* kopi pada “Brock” *Cereal Bar*.

Pemilihan merek “Brock” untuk *cereal bar* didasarkan dari gabungan kata *brown* dan *rock*. Kata *brown* mendeskripsikan kenampakan *cereal bar* yang berwarna coklat, sementara kata *rock* mencerminkan tekstur *cereal bar* yang kokoh. 1 (satu) *pc* “Brock” *Cereal Bar* memiliki berat 30 gram yang dikemas dengan unik dan praktis menggunakan *aluminium foil*. Produk ini

akan dijual dengan harga yang relatif terjangkau, sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.

Perencanaan *home industry* “Brock” *Cereal Bar* ditetapkan dengan produksi sebesar 600 *pcs* per minggu. Volume produksi tersebut ditentukan dengan mempertimbangkan daya terima konsumen, keadaan pasar, dan produk kompetitor. Dengan adanya produk “Brock”, diharapkan masyarakat yang menyukai makanan instan akan menerima, menyukai, dan mengonsumsi “Brock” *Cereal Bar*. Selain praktis dalam konsumsinya, produk ini juga mengandung nutrisi yang baik bagi tubuh.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan *home industry* “Brock” *Cereal Bar* dengan produksi 600 *pcs*/minggu.
2. Menganalisis kelayakan perencanaan *home industry* “Brock” *Cereal Bar* dengan produksi 600 *pcs*/minggu.
3. Merealisasi perencanaan produksi “Brock” *Cereal Bar*.
4. Mengevaluasi realisasi usaha “Brock” *Cereal Bar*.