

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ubi cilembu merupakan komoditas lokal yang berasal dari Desa Cilembu, Kecamatan Pamulihan, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Ubi cilembu termasuk dalam golongan ubi jalar dengan rasa manis dan warna kuning keemasan. Ubi cilembu memiliki kandungan karbohidrat, protein, lemak, serat, antosianin, dan beta karoten (Kiromi et al., 2023; Mahmudatussa'adah, 2014). Ubi cilembu memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan jenis ubi lainnya seperti ubi jalar ungu dan umbi singkong. Menurut Badan Pusat Statistik (2016), Indonesia termasuk dalam lima besar penghasil ubi cilembu di dunia dengan produksi ubi cilembu sebanyak 2.297,634 ton pada tahun 2015. Ubi cilembu dapat diolah lebih lanjut menjadi tepung ubi cilembu untuk memperpanjang umur simpannya (Gozali et al., 2019). Tepung ubi cilembu dapat digunakan menjadi bahan baku dalam inovasi produk pangan, salah satunya dapat dikembangkan pada produk minuman instan sereal berbahan ubi cilembu.

Serbuk minuman sereal adalah produk minuman sereal dalam bentuk serbuk yang diperoleh dari satu atau lebih sereal dengan atau tanpa tambahan bahan pangan (Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), 2024). Minuman sereal umumnya dikonsumsi saat sarapan dan populer dalam bentuk instan karena penyajiannya yang cepat dan praktis. Saat ini, minuman sereal tersedia dalam kemasan *sachet* dengan berbagai varian rasa, seperti coklat, vanilla, kacang hijau, jagung, kurma, dan jahe. Berdasarkan hasil kuesioner yang dibagikan kepada 167 orang, 83,8% responden menyukai minuman sereal dan 32,9% responden mengonsumsi sereal minimal tiga kali dalam satu bulan. Tingginya minat konsumen terhadap minuman instan sereal membuka peluang pengembangan produk inovatif, seperti minuman sereal berbahan ubi cilembu.

Pemanfaatan ubi cilembu yaitu sebagai bahan utama dalam pembuatan *flakes* minuman instan sereal. Tepung ubi cilembu yang dijadikan *flakes* akan mengalami gelatinisasi selama proses

pemasakan sehingga lebih mudah dicerna oleh tubuh dan dalam bentuk *flakes* membuat tekstur berpori yang mempermudah penyerapan air saat diseduh. *Flakes* dibuat dengan mengombinasikan tepung ubi cilembu dengan bahan lain yaitu tapioka, gula halus, air, dan margarin. Selanjutnya, *flakes* akan dicampur dengan bubuk oreo, susu bubuk *full cream*, krimer *non dairy*, dan gula halus untuk menciptakan rasa *cookies and cream*. Rasa *cookies and cream* dipilih karena sejauh ini belum ada minuman sereal dengan rasa *cookies and cream* yang beredar di pasaran. Rasa *cookies and cream* merupakan salah satu rasa yang umumnya disukai dan banyak digunakan dalam berbagai produk, seperti es krim, *dessert*, kue, maupun minuman. Selain itu, berdasarkan hasil kuesioner yang dibagikan kepada 167 orang dari berbagai kalangan usia, tingkat penerimaan terhadap minuman instan sereal ubi cilembu rasa *cookies and cream* menunjukkan hasil positif. Sebanyak 88,6% responden tertarik untuk mencoba produk ini. Hasil tersebut menunjukkan bahwa produk minuman instan sereal ubi cilembu rasa *cookies and cream* memiliki tingkat penerimaan yang tinggi, sehingga layak untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai unit usaha.

Minuman instan sereal ubi cilembu dengan rasa *cookies and cream* direncanakan akan diproduksi oleh unit usaha *home industry* bernama Sweet Food dengan merek "Cilembuzz", yang mencirikan ubi cilembu sebagai bahan utama pembuatan *flakes*. Kata akhiran "Buzz" dipilih karena memiliki makna sebagai penambah energi bagi konsumen setelah mengonsumsinya. Minuman instan sereal "Cilembuzz" dikemas dalam kemasan *aluminium foil* berukuran panjang 15 cm dan lebar 9 cm, dengan berat bersih sebanyak 30 gram. Minuman instan sereal "Cilembuzz" terdiri dari dua komponen, yaitu *flakes* ubi cilembu dan bahan pembuatan minuman sereal rasa *cookies and cream*, dengan proporsi 1:1. Proporsi 1:1 dibuat agar memberikan tekstur yang tidak terlalu kental maupun terlalu encer saat diseduh serta memberikan nilai energi (133 kkal) yang sebanding dengan produk minuman sereal di pasaran. Harga jual direncanakan berkisar antara Rp 5.000 hingga Rp 7.000, berdasarkan hasil kuesioner yang menunjukkan 45,5% responden menilai harga tersebut sesuai untuk minuman instan sereal rasa *cookies and cream*. Kapasitas produksi

minuman sereal "Cilembuzz" dalam sehari sebanyak 1000 *pack*. Kapasitas 1000 *pack* ditetapkan berdasarkan banyaknya peminat produk minuman sereal. Hasil kuesioner menunjukkan sebanyak 83,8% responden menyukai minuman sereal. Hasil orientasi tes pasar menunjukkan produk habis terjual dan terdapat konsumen yang *repeat order*.

Unit usaha "Cilembuzz" berlokasi di Jalan Manyar Tirtoyoso Selatan VII No.23, Kota Surabaya, Jawa Timur, dengan luas area 19 x 6 m di daerah perumahan. Pemilihan lokasi mempertimbangkan kemudahan pengiriman produk kepada konsumen. Strategi pemasaran yang akan diterapkan yaitu promosi melalui metode *door to door*, membuka bazar di *car free day*, pemanfaatan media sosial seperti Instagram, LINE, Whatsapp, serta *marketplace* seperti Shopee dan Tokopedia. Produk "Cilembuzz" akan dipromosikan dengan menyampaikan keunggulan produk yaitu menggunakan bahan pangan lokal dengan nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan minuman instan sereal komersial lainnya, serta tidak mengandung bahan pengawet. Pemesanan dapat dilakukan melalui akun media sosial ataupun *marketplace*, karena minuman instan sereal ini berbentuk serbuk dengan masa simpan yang panjang. Target pasar "Cilembuzz" adalah masyarakat kelas menengah bawah hingga atas yang memiliki mobilitas tinggi, sehingga penyajian minuman sereal yang instan dapat memenuhi kebutuhan konsumen dalam waktu singkat.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah merencanakan *home industry* minuman serbuk sereal ubi cilembu dengan varian rasa *cookies and cream* "Cilembuzz" dengan kapasitas 1000 *pack* per hari @30g serta menganalisis kelayakannya secara teknis dan ekonomis.