

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki tanah yang subur. Berbagai jenis tanaman dapat tumbuh di wilayah Indonesia. Tidak hanya jenis buah-buahan, sayuran, Indonesia juga cocok untuk ditanami berbagai jenis umbi-umbian. Jenis umbi-umbian tersebut seperti suweg, ubi kelapa, gadung, gembili, ganyong, irut, dan beberapa jenis talas-talasan yang semuanya berpotensi sebagai sumber karbohidrat (Sibuea *et al.* 2014).

Umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) merupakan salah satu tanaman yang megandung fosfor, besi dan kalsium yang tinggi (Kusbandari 2015). Selain itu umbi ganyong juga memiliki kandungan karbohidrat dan serat yang tinggi (Richana dan Titi 2004). Fungsi karbohidrat bagi tubuh yaitu menyediakan energi untuk tubuh serta membantu fungsi metabolisme tubuh pada saluran pencernaan (Suhardjo *et al.* 1989).

Produk olahan sejenis kue berbahan tepung ganyong masih jarang digunakan. Kebanyakan tepung pati ganyong digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan su'un atau bihun ganyong. *Snack bar* merupakan produk makanan selingan siap santap yang berbentuk batangan yang terbuat dari bahan sereal atau kacang-kacangan (Jauhariyah 2013). Bahan pengikat pada pembuatan *snack bar* yaitu tepung ganyong dan tepung *hunkwee*. Fungsi dari bahan pengikat tersebut yaitu sebagai perekat dalam pembuatan *snack bar*.

Produk *snack bar* yang sudah ada dipasaran biasanya terbuat dari buah-buahan, untuk membuat suatu inovasi baru dalam pembuatan *snack bar* dilakukan dengan pembuatan *snack bar* yang telah dimodifikasi dari tepung ganyong, tepung *hunkwee*, dengan isian wortel dan salak. Tujuan dari perpaduan antara semua bahan yaitu menghasilkan suatu produk yang baik untuk kesehatan. Karena kandungan dari tepung ganyong yang merupakan tepung yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan tepung *hunkwee* mempunyai kandungan protein yang tinggi. Sedangkan bahan isianya seperti wortel dan buah salak yang memiliki kandungan vitamin yang tinggi pada wortel dan kandungan lemak yang rendah pada buah salak yang bagus untuk diet.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik tekstural *snack bar* tepung ganyong dan tepung *hunkwee*?
2. Bagaimana perlakuan keseluruhan yang disukai dari *snack bar* tepung ganyong dan tepung *hunkwee*?
3. Bagaimana analisis finansial dalam pembuatan *snack bar* tepung ganyong dan tepung *hunkwee*?

1.3 Batasan Penelitian

Batasan masalah dari penelitian ini yaitu analisis finansial dalam usaha *snack bar* tepung ganyong dan tepung *hunkwee* menggunakan analisis finansial sederhana yang meliputi HPP, BEP, PP dan B/C Ratio.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik tekstural *snack bar* tepung ganyong dan tepung *hunkwee*
2. Mengetahui perlakuan yang disukai keseluruhan pada *snack bar* tepung ganyong dan tepung *hunkwee*
3. Mengetahui analisis finansial dalam pembuatan *snack bar* tepung ganyong dan tepung *hunkwee*

1.4 Manfaat Penelitian

1. Membuat inovasi baru mengenai tepung ganyong yang dijadikan *snack bar* sebagai makanan ringan.
2. Memperoleh gambaran nyata tentang formulasi tepung dan isian dalam pembuatan *snack bar*.
3. Mengetahui biaya yang digunakan dalam pembuatan produk *snack bar*.