

## **PENGEMBANGAN SNACKBAR CHAMOMILE-PEPPERMINT SEBAGAI INOVASI CAMILAN SEHAT UNTUK DIET DAN GAYA HIDUP AKTIF**

*(The Development Of A Chamomile-Peppermint Snack Bar As An Innovative Healthy Snack For Diet And Active Lifestyle)*

**Eka Raudlotul Jannah<sup>1</sup>, Muhammad Nur Cholis<sup>2</sup>, Kharis Fadlullah Hana<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Manajemen Bisnis Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

Universitas Islam Negeri Sunan Kudus,

Jl. Conge Ngembalrejo, Ngembal Rejo, Ngembalrejo, Kec. Bae, Kabupaten Kudus,  
Jawa Tengah 59322.

Email: [ekaraudlotul9@gmail.com](mailto:ekaraudlotul9@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Tren gaya hidup aktif dan diet sehat mendorong kebutuhan akan camilan yang praktis dan bernutrisi. Penelitian ini mengembangkan produk snack bar "ZENBITE" berbahan dasar chamomile dan peppermint sebagai inovasi camilan sehat yang mendukung relaksasi dan pencernaan. Metode yang digunakan meliputi studi literatur, observasi pasar, uji organoleptik, dan uji coba produk. Hasil menunjukkan bahwa ZENBITE mendapatkan respon positif dengan rata-rata penilaian 4,3 dari 5. Produk ini unggul dalam keunikan rasa herbal, kandungan bahan alami tanpa pengawet dan pemanis buatan, serta kemasan praktis yang sesuai untuk konsumen dengan gaya hidup aktif. Meskipun menghadapi tantangan dalam hal tekstur dan kestabilan bahan herbal, ZENBITE dinilai layak untuk dikembangkan lebih lanjut. Penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi camilan sehat berbasis herbal berpotensi diterima di pasar, sekaligus mendukung pola hidup sehat dan memperkaya alternatif makanan fungsional di Indonesia.

Kata kunci: Snack Bar, Chamomile, Peppermint, Gaya Hidup Sehat, Inovasi Camilan.

### **ABSTRACT**

*The growing trend of active lifestyles and healthy diets increases the demand for practical yet nutritious snacks. This study aims to develop a healthy snack bar called "ZENBITE" using chamomile and peppermint as natural ingredients that offer relaxation and digestive benefits. The research employed literature review, market observation, organoleptic tests, and product trials. The results showed that ZENBITE received a positive response from potential consumers, with an average rating of 4.3 out of 5. Its strengths include a unique herbal flavor, the use of natural ingredients without preservatives or artificial sweeteners, and convenient packaging suited for active consumers. Despite challenges such as texture refinement and stability of herbal components, ZENBITE is considered feasible for further development. This innovation demonstrates that herbal-based functional snacks can be well-accepted in the market, supporting healthy eating habits and expanding the range of functional food alternatives in Indonesia.*

*Keywords: Snack bar, chamomile, peppermint, healthy lifestyle, snack innovation.*

### **PENDAHULUAN**

Inovasi dapat didefinisikan sebagai suatu perubahan ide dalam sekumpulan informasi yang berhubungan diantara masukan dan luaran (Junaidi, 2023). Inovasi pangan adalah pengembangan dan penerapan ide-ide baru dalam berbagai tahap produksi, pengolahan,

distribusi, dan konsumsi makanan, dengan tujuan meningkatkan nilai gizi, keamanan, keberlanjutan lingkungan, efisiensi produksi, dan pengalaman konsumen. Penggunaan teknologi dalam produksi makanan, pengembangan produk baru, dan strategi pemasaran yang kreatif merupakan beberapa aspek utama dari inovasi pangan (Deswita Kartika Putri dkk., 2024). Camilan atau snack adalah makanan ringan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama dan disukai oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Kriteria snack sehat adalah; mengandung unsur-unsur zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Mineral, Vitamin, Air). Kebutuhan zat gizi usia tertentu, karakteristik bahan makanan dan hasil olahan makanan; misalnya keras, lembut, cair, padat., kesukaan dan ketidak sukaan terhadap bahan makanan tertentu (Hudiah, 2016). Selain sebagai selingan, camilan juga bermanfaat untuk mengontrol nafsu makan. Mengonsumsi camilan dapat mencegah makan berlebihan karena memberikan efek kenyang lebih cepat, sehingga membantu menjaga pola makan yang lebih seimbang (Yusuf dkk., 2023).

Namun, banyak camilan yang tersedia dipasaran cenderung tinggi kalori tetapi rendah zat gizi, seperti gorengan dan makanan ringan tinggi gula. Konsumsi camilan seperti ini secara berlebihan dapat berdampak negatif pada kesehatan (Indrawati dkk., 2022). Oleh karena itu, inovasi pangan diperlukan untuk menghadirkan camilan yang lebih sehat, bergizi, dan tetap praktis. Selain itu, inovasi ini berpotensi mengangkat potensi bahan pangan alami dan mendukung ketahanan pangan nasional (Seno & Lewerissa, 2021). Salah satu solusi yang dapat dikembangkan adalah Snack Bar Chamomile-Peppermint, yaitu camilan sehat berbahan alami yang tidak hanya bergizi tetapi juga memberikan manfaat kesehatan bagi orang yang menjalani diet dan gaya hidup aktif (Indrawati dkk., 2022).

Chamomile dalam pengobatan tradisional sebagai anti-inflamasi, antioksidan, obat untuk masalah kulit, obat untuk masalah saluran pernapasan, obat penenang sedatif, dan lain sebagainya. Bagian bunga Chamomile biasanya dikeringkan dalam bentuk minyak aromaterapi ataupun diminum sebagai teh karena efek relaksasinya yang membantu mengurangi stress dan meningkatkan kualitas tidur (Sugiarto, 2020). Peppermint mengandung mentol memiliki efek anti mikroba dan anti alergi, serta dapat membantu pencernaan dan meredakan masalah gastrointestinal seperti maag dan radang usus (Chakraborty dkk., 2022). Sedangkan, oatmeal merupakan sumber serat yang memperlancar pencernaan, mengatur penyerapan gizi, serta memiliki sifat antioksidan dan anti-inflamasi yang mendukung kesehatan secara keseluruhan (Imawan, 2023). Konsumsi kacang-kacangan yang kaya akan protein nabati dan lemak sehat menjadi pilihan ideal untuk menjaga energi dan rasa kenyang lebih lama. Penggunaan kacang-kacangan dalam snack bar sejalan dengan program diversifikasi pangan (Ayu Rahmawati & Indrawati, 2023). Madu dipilih karena sebagai pemanis alami yang lebih sehat daripada gula. dapat mempengaruhi tekstur dan mengurangi kekerasan produk. Penggunaan madu tidak hanya meningkatkan tekstur snack bar agar lebih lembut dan tidak mudah patah serta memiliki manfaat seperti meningkatkan stamina, menyediakan energi, dan memperkuat daya tahan tubuh (Aulia dkk., 2025).

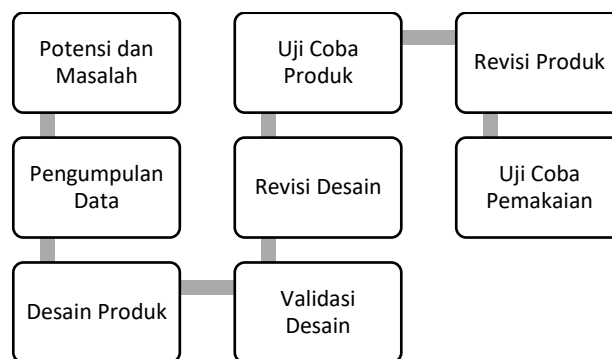
Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa inovasi snack bar berbahan alami dapat memberikan manfaat fungsional tertentu. (Romadhoni dkk., 2025) Misalnya, snack bar dengan daun sirih cina terbukti menjadi alternatif yang baik bagi atlet yang tidak menyukai suplemen dalam bentuk pil, karena lebih mudah dikonsumsi dan tetap memenuhi kebutuhan nutrisi. (Vanessa Melia Octaviany & Lilis Sulandari, 2024) Studi lain juga menemukan bahwa kombinasi tepung ubi kayu dan tepung kacang hijau (25g:25g) menghasilkan snack bar dengan tingkat kesukaan tinggi berdasarkan uji organoleptik, menunjukkan bahwa inovasi berbahan alami dapat diterima baik oleh konsumen. Selain itu, (Agrison dkk., 2024) penelitian mengenai blueberry sebagai bahan fungsional dalam snack bar mengungkapkan kandungan antosianin yang tinggi mampu memberikan manfaat kesehatan seperti peningkatan fungsi kognitif dan perlindungan terhadap penyakit kardiovaskular.

Berdasarkan penelitian-penelitian tersebut, inovasi Snack Bar Chamomile-Peppermint hadir dengan mengombinasikan bahan alami seperti chamomile dan peppermint yang dikenal memiliki manfaat kesehatan, seperti meningkatkan relaksasi, mendukung sistem pencernaan, dan

memberikan sensasi menyegarkan (Rajiku dkk., 2023). Produk ini diharapkan menjadi alternatif camilan sehat dan praktis bagi individu yang menjalani diet, sekaligus mengangkat potensi bahan pangan lokal yang kaya manfaat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis manfaat penggunaan chamomile dan peppermint sebagai bahan alami dalam snack bar, khususnya dalam mendukung pola makan sehat dan memberikan nilai tambah dari sisi kesehatan. Selain itu, pengembangan produk ini juga diarahkan untuk menciptakan camilan bergizi yang mudah dikonsumsi sehari-hari serta memiliki daya tarik tinggi di kalangan konsumen aktif yang membutuhkan asupan praktis namun sehat.

## METODE PENELITIAN

Sugiyono berpendapat bahwa, metode penelitian dan pengembangan adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keektifan produk tersebut. Untuk dapat menghasilkan produk tertentu digunakan penelitian yang bersifat analisis kebutuhan (digunakan metode survey atau kualitatif) dan untuk menguji keefektifan produk tersebut supaya dapat berfungsi di masyarakat luas, maka diperlukan penelitian untuk menguji kefektifan produk tersebut (digunakan metode eksperimen) (Sri, 2012). Model yang digunakan dalam produk ini yaitu pengembangan Borg dan Gall yang merupakan model pertama yang dikaji yang berisi panduan sistematika pengembangan model atau produk, meliputi: (Waruwu, 2024)



Gambar 1. Alur Penelitian

### 1. Potensi dan Masalah

Snack Bar Chamomile-Peppermint memiliki potensi besar sebagai camilan sehat karena menggabungkan bahan-bahan alami seperti oats, madu, dan chamomile-peppermint yang dikenal memiliki manfaat untuk relaksasi dan pencernaan. Produk ini cocok untuk konsumen yang menerapkan gaya hidup sehat dan ingin alternatif camilan yang praktis.

### 2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dilakukan secara sederhana namun relevan, meliputi:

- Studi literatur, yang digunakan untuk memahami manfaat bahan-bahan seperti chamomile, peppermint, oats, dan madu melalui jurnal, artikel, dan sumber daring.
- Uji organoleptik skala kecil, dengan skala hedonik membantu menilai rasa, tekstur, aroma, dan penampilan, sementara survei dan wawancara mengidentifikasi preferensi konsumen terkait harga, manfaat kesehatan, dan kemasan (Ismanto, 2023).
- Survei konsumen, dilakukan secara online atau langsung kepada calon konsumen untuk menggali preferensi mereka terhadap camilan sehat, termasuk harapan terhadap rasa, manfaat, dan kemasan (Siti Reisa Salsabila, 2023).
- Observasi pasar dan analisis kompetitor juga dilakukan untuk mengetahui posisi produk serupa di marketplace dan peluang diferensiasi produk ini. Dengan kombinasi teknik ini, Snack Bar Chamomile-Peppermint dapat dikembangkan secara optimal, baik dari segi manfaat kesehatan, daya saing, maupun strategi pemasaran (Muhaemin & Lugis, 2023).

### 3. Desain Produk

Pengembangan Snack Bar Chamomile-Peppermint dimulai dengan pemilihan bahan utama, yaitu oats, dark chocolate, chamomile-peppermint powder, serta bahan perekat seperti kurma, madu, dan selai kacang. Formulasi awal dilakukan untuk menentukan takaran bahan yang menghasilkan rasa, tekstur, dan daya rekat yang ideal. Dari keseluruhan komponen yang ada dituangkan dalam desain logo dan kemasan produk serta produk dibuat dalam bentuk batangan kecil (bite-size) atau standar bar agar lebih praktis dikonsumsi. (Ahmad Zainudin et al., 2021).

#### 4. Validasi Desain

Validasi dilakukan untuk logo dan kemasan dengan menentukan pilihan warna dan komponen yang tertera. Dalam skala kecil dengan melakukan uji coba kepada responden terbatas untuk mendapatkan masukan terkait rasa, tekstur, dan tampilan produk. Meski tidak melalui uji laboratorium, pengujian dilakukan secara sederhana untuk melihat ketahanan produk dalam penyimpanan harian serta respon awal dari konsumen potensial.

#### 5. Revisi Desain

Berdasarkan pada desain sebelumnya, maka diputuskan untuk memilih warna hijau muda dengan tambahan komppnen dari bunga chamomile-peppermint serta visualisasi produk jadi. masukan dari uji coba, Desain kemasan juga diperbaiki agar lebih menarik dan informatif.

#### 6. Uji Coba Produk

Uji coba dilakukan dalam bentuk batch kecil yang diproduksi manual. Penilaian dilakukan secara sederhana melalui responden terbatas untuk mengevaluasi rasa, tekstur, dan aroma. Uji penyimpanan dilakukan dengan menyimpan produk selama beberapa hari untuk melihat daya tahannya dalam kondisi ruangan biasa (Rustamana dkk., 2024).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam proses pengembangannya produk ini menghadapi beberapa kendala, seperti penerimaan rasa herbal oleh konsumen, tekstur yang pas, serta keterbatasan dalam pengujian keamanan produk karena belum dilakukan uji laboratorium atau konsultasi dengan ahli. Selain itu, keterbatasan biaya membuat produk ini hanya diuji dalam skala kecil dan belum didaftarkan ke BPOM. Oleh karena itu, pendekatan yang digunakan lebih focus pada pengamatan pasar dan uji coba sederhana untuk menyesuaikan dengan selera konsumen. (Putri dkk., 2024) Hal ini dapat diperjelas dengan deskripsi BMC yang tersaji pada Tabel 2.

Tabel 1. Deskripsi BMC (*Business Model Canvas*) Produk Snackbar.

<b>Key Partners</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supplier bahan alami/herbal</li> <li>• Jasa pengemasan /percetakan label</li> <li>• Platform marketplace</li> </ul>	<b>Key Activities</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produksi dan uji coba resep</li> <li>• Pengemasan dan distribusi produk</li> <li>• Promosi digital</li> <li>• Pengelolaan pemesanan, pengiriman</li> </ul>
<b>Key Resource</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan baku (oat, chamomile, peppermint, madu, dan lain-lain)</li> <li>• Alat produksi sederhana (kompor, cetakan, vacuum sealer)</li> <li>• Desain dan kemasan produk</li> <li>• Tim produksi dan pemasaran</li> </ul>	<b>Value Propositions</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snack sehat berbahan alami penenang (chamomile) dan penyegar (peppermint)</li> <li>• Praktis dibawa dan dikonsumsi kapan saja</li> <li>• Mengenyangkan tanpa tambahan gula berlebih</li> </ul>
<b>Customer Relationship</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Edukasi manfaat snack lewat konten</li> <li>• Responsif terhadap testimoni dan masukan dari konsumen</li> </ul>	<b>Customer Segments</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individu dengan gaya hidup aktif</li> <li>• Pelaku diet sehat</li> <li>• Mahasiswa dan pekerja sibuk</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konsumen yang peduli bahan alami dalam kesehatan</li> </ul>
<b>Channel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penjualan online (Shopee, Tokopedia, dan lain-lain)</li> <li>Titip jual di toko offline snack/jajanan</li> </ul>	<b>Cost Structure</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Biaya bahan baku dan produksi</li> <li>Biaya kemasan dan branding</li> <li>Biaya distribusi dan logistik</li> </ul>
<b>Revenue Streams</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Penjualan langsung snack bar per pcs/paket hemat</li> <li>Penjualan dalam bentuk bundling</li> </ul>	

Berikut deskripsi logo, kemasan dan cara pembuatan produk:

**a. Definisi Logo Dan Kemasan Produk**



Gambar 2. Logo Produk



Gambar 3. Kemasan Produk

Logo ZENBITE mencerminkan identitas produk snack bar berbahan chamomile dan peppermint yang menonjolkan kesan sehat, alami, dan menenangkan. Kata “ZEN” menggambarkan ketenangan, relaksasi, serta keseimbangan hidup, yang relevan dengan manfaat chamomile. Sementara kata “BITE” merepresentasikan kemudahan konsumsi dan kenikmatan dalam setiap gigitan snack bar ini. Penggunaan huruf tebal dan bulat menunjukkan kesan bersahabat, modern, dan mudah diingat. Dua daun hijau yang muncul dari huruf “I” dalam “BITE” melambangkan bahan alami seperti daun peppermint dan chamomile, sekaligus memperkuat kesan organik dan sehat dari produk. Warna hijau pada daun menyimbolkan kesegaran, kesehatan, serta kepedulian terhadap gaya hidup alami dan berkelanjutan. Deskripsi Produk Snack Bar Zenbite. Zenbite adalah camilan sehat dalam bentuk snack bar berbahan dasar granola, dark chocolate, madu alami, serta perpaduan bubuk chamomile dan peppermint. Didesain khusus untuk kamu yang aktif namun tetap ingin menjaga relaksasi tubuh dan pikiran. Dengan rasa segar yang menenangkan dan tekstur yang mengenyangkan, Zenbite cocok dinikmati kapan saja baik saat sarapan cepat, snack di sela aktivitas, maupun sebagai camilan malam yang menenangkan.

**b. Bahan, Alat, Cara Pembuatan dan Analisis Biaya**

**Bahan-bahan (per 30 batang):**

- 500g Granola (termasuk gandum, kacang-kacangan, buah kering): Rp35.500
- 250 gram Cokelat Hitam: Rp15.000

- 300g Madu: Rp27,000
- Bubuk Chamomile-Peppermint: Rp15.000

**Peralatan dan Perlengkapan:**

- Mangkuk, spatula, loyang, selling snack mini, pisau, backing paper dan kemasan (total Rp157.500)

**Biaya Operasional:**

- Listrik, kemasan, dan gas: Rp15.000

**Cara pembuatan Snack Bar Chamomile-Peppermint:**

- 1) Lelehkan dark chocolate, Panaskan wajan dengan api kecil, lalu lelehkan dark chocolate perlahan sambil diaduk agar tidak gosong serta campurkan bubuk chamomile-peppermint sesuai takaran.
- 2) Siapkan loyang yang telah dilapisi backing paper. Angkat setelah mencair sempurna dan tuangkan ke dalam loyang.
- 3) Campurkan madu dengan granola ke dalam wadah, lalu tuangkan campuran granola dan madu diatas lelehan dark chocolate, cetak adonan ke dalam loyang. Ratakan menggunakan spatula dan tekan-tekan hingga padat.
- 4) Dinginkan & padatkan, Diamkan pada suhu ruang hingga agak dingin, lalu masukkan ke kulkas selama  $\pm 1$  jam agar mengeras dan padat.
- 5) Potong & kemas, Setelah keras, keluarkan dari loyang dan potong menjadi 10 batang ukuran  $11 \times 5$  cm. Bungkus tiap potong dengan selling snack lalu masukkan ke kemasan.
- 6) Simpan di wadah kedap udara, tahan hingga 5–7 hari di suhu ruang, atau 2 minggu di kulkas.

**Perhitungan HPP:**

- Total Biaya: Rp265.000  $\rightarrow$  HPP per batang = Rp8.800
- Target Harga Jual = Rp11.000/batang  $\rightarrow$  Keuntungan: Rp2.200/batang (25%)

**Harga paket juga dipertimbangkan untuk promosi:**

- 3 bungkus = Rp31.000
- 5 bungkus = Rp52.000
- 10 bungkus = Rp100.000

Setelah mempertimbangkan HPP, margin keuntungan, dan kemungkinan bundling, maka harga jual eceran direkomendasikan: Rp11.000/pcs (lebih mudah dihitung, margin aman, dan konsisten). Dari hasil perhitungan tersebut, berikut hasil uji coba pembuatan produk dalam skala batch kecil, yang selanjutnya diujikan kepada beberapa calon konsumen.



Gambar 4. Hasil Uji Coba Produk

Pengujian dilakukan kepada beberapa responden terdekat untuk menilai rasa, tekstur, aroma, dan tampilan produk menggunakan skala hedonik. Teknik ini membantu dalam menentukan strategi pemasaran yang efektif (Septy & Kurnia Dwi, 2024). Dari hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa responden memiliki kesadaran akan pentingnya camilan sehat dalam kehidupan sehari-hari. Mayoritas masih belum mengenal chamomile dan peppermint dalam bentuk teh, dan menunjukkan ketertarikan terhadap snack bar yang mengandung bahan alami

tersebut.

Faktor utama dalam memilih camilan adalah rasa dan manfaat kesehatan, dengan kisaran harga wajar sekitar Rp7.000 sampai Rp12.000. Responden juga menyukai bentuk camilan praktis yang mudah dibawa, yang sesuai dengan gaya hidup aktif. Berdasarkan observasi produk lain seperti, Soyjoy, Fitbar, Oatside, dan Flimbar merupakan pemain yang aktif di pasar camilan sehat. Soyjoy menonjolkan kandungan serat dan protein dari kedelai utuh, sementara Fitbar lebih fokus pada snack rendah kalori yang cocok untuk diet. Oatside menghadirkan snack berbasis oat dengan pendekatan alami dan bebas gula tambahan, sedangkan Flimbar mengusung konsep praktis dan mengenyangkan untuk gaya hidup aktif. Meskipun masing-masing produk memiliki keunggulan, belum ditemukan produk yang mengombinasikan manfaat relaksasi, diet sehat, dan kandungan herbal alami seperti chamomile dan peppermint dalam satu snack bar.

### **Hasil Pengujian Produk Jadi Dan Review Dari Calon Konsumen (Berdasarkan Kualitas, Kuantitas, Rasa Dan Tekstur)**

Dari hasil uji organoleptik sederhana, snack bar “ZENBITE” dinilai memiliki rasa yang unik, menenangkan, dan segar, dengan kombinasi chamomile dan peppermint yang menonjol. Nilai rata-rata rating yang diberikan konsumen adalah 4,3 dari 5. Masukan yang diberikan umumnya terkait penyesuaian kekuatan rasa dan aroma herbal serta peningkatan tekstur agar lebih padat dan tidak mudah remah. Untuk takaran madunya sedikit dikurangi, karena nantinya ada tambahan caramel dari gula sebagai perekat. Takaran bubuk Chamomile-peppermint perlu di seimbangkan lagi, karena rasanya tidak terlalu terasa. Untuk produk ini, perlu perbaikan solusi untuk pemilihan dark coklat yang dipakai, untuk memilih coklat yang tidak gampang meleleh. Hasil pengujian produk tersaji pada tabel 3.

Tabel 3. Hasil Pengujian Produk

No	Nama	Rate (1-5)	Keterangan
1.	Rizka Ramdhani	4	Rasa chamomile dan peppermint terasa seimbang, tekstur lembut namun kurang padat. Rasa madu terlalu dominan, sebaiknya dikurangi.
2.	Siti Masinah	4	Cita rasa enak dan unik, namun aroma peppermint tidak terlalu kuat.
3.	Ni'matul Afifa	3,5	Ukuran pas untuk camilan sehat, tekstur sedikit remah namun tetap enak.

(Sumber: Data Primer diolah, 2025)

Ukuran potongan perlu disesuaikan dengan kemasan. Ketahanan produk perlu dikaji ulang untuk masa simpannya yang lebih panjang. Setelah, melakukan uji coba produk pembuatan snack bar Chamomile-Peppermint diperoleh hasil produk yang cukup layak dikonsumsi dan dipasarkan. Namun, tetap memiliki kendala-kendala pada ketahanan (masa simpan) produk, rasa, tekstur, aroma yang perlu dikaji ulang. Selanjutnya, apabila produk ini ingin dikembangkan lebih luas maka perlu pendampingan beberapa ahli yang berpengalaman untuk melakukan pengawasan hasil produk yang sempurna dan layak untuk dipasarkan.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan rangkaian wawancara, observasi pasar, uji coba produk, dan ulasan dari calon konsumen, dapat disimpulkan bahwa masyarakat khususnya kalangan dengan gaya hidup aktif memiliki kesadaran tinggi terhadap pentingnya camilan sehat. Meski sebagian besar responden belum familiar dengan chamomile dan peppermint sebagai bahan makanan, mereka menunjukkan ketertarikan terhadap inovasi snack bar yang mengandung bahan alami tersebut. Faktor utama yang menjadi pertimbangan dalam memilih camilan adalah rasa yang enak serta manfaat kesehatan yang ditawarkan, dengan kisaran harga yang dianggap wajar berada antara Rp7.000 hingga Rp12.000. Dari sisi pasar, sejumlah produk seperti Soyjoy, Fitbar, Oatside, dan Flimbar telah lebih dulu dikenal sebagai pelopor camilan sehat. Namun, produk mereka belum ada yang

mengusung konsep herbal relaksatif berbahan alami chamomile dan peppermint, yang menjadi keunikan utama dari produk ZENBITE. Keunggulan ZENBITE terletak pada formulasi bahan-bahan alami, tanpa pengawet maupun pemanis buatan, serta desain produk yang praktis dan sesuai dengan kebutuhan konsumen modern. Filosofi ZEN yang diangkat berfokus pada ketenangan, keseimbangan, dan kesadaran menjadikan produk ini bukan hanya sebagai makanan ringan, tetapi juga bagian dari gaya hidup sehat yang menyenangkan.

Melalui uji organoleptik sederhana, ZENBITE mendapatkan respons positif dari calon konsumen, dengan rata-rata penilaian sebesar 4,3 dari 5. Cita rasa yang unik dari perpaduan chamomile dan peppermint dinilai menyegarkan dan menenangkan. Namun, masih terdapat beberapa catatan penting untuk pengembangan lanjutan, seperti penguatan aroma peppermint, penyesuaian rasa madu agar tidak terlalu dominan, serta perbaikan tekstur agar tidak terlalu remah dan lebih padat. Secara keseluruhan, produk ini dinilai cukup layak untuk dipasarkan dan memiliki potensi diterima dengan baik di kalangan konsumen yang peduli akan kesehatan. Untuk pengembangan ke tahap komersialisasi, disarankan adanya pendampingan dari ahli di bidang pangan guna menyempurnakan formulasi dan memastikan produk dapat bersaing secara kualitas di pasar camilan sehat yang semakin kompetitif.

### DAFTAR PUSTAKA

- Agrison, Mutiara. Salsabila Azaria Jaelani, & Muhammad Cahyo Prakoso. (2024). *Potensi Antosianin Pada Blueberry Sebagai Bahan Fungsional Dalam Pengembangan Produk Snack Bar*. 3, 13264–13273.
- Agus Mulyana, Dela Lestari, Dhillia Pratiwi, Nabila Mufidah Rohmah, Nabila Tri, Neng Nisa Audina Agustina, & Salma Hefty. (2024). Menumbuhkan Gaya Hidup Sehat Sejak Dini Melalui Pendidikan Jasmani, Olahraga, Dan Kesehatan. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 2(2), 321–333. <https://doi.org/10.55606/jubpi.v2i2.2998>
- Apriliyani, Dinda Anggie, Sigit Prabawa, & Bara Yudhistira. (2021). Pengaruh Variasi Formulasi Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Minuman Herbal Daun Beluntas Dan Daun Mint. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 876–885. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.10492>
- Azmi Fadhillah, & Fitriani Lubis. (2024). Inovasi Cemilan Sehat dan Praktis Berbahan Alami sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Journal on Education*, 07(01), 7071–7077.
- Cahya, Salsabilla Aulia. Vritta Amroini Wahyudi & Warkoyo. (2025). Karakteristik Angka Kecukupan Gizi Snack Bar Berbahan Dasar Sorgum dengan. *Food Technology and Halal Science Journal*, 8(1), 31–45.
- Chakraborty, Kousani. Anindita Ray Chakravarti, & Satarupa Bhattacharjee. (2022). Bioactive components of peppermint (*Mentha piperita* L.), their pharmacological and ameliorative potential and ethnomedicinal benefits: A review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 11(1), 109–114. <https://doi.org/10.22271/phyto.2022.v11.i1b.14322>
- Hudiah, Andi. (2016). Snack Sehat Untuk Peningkatan Imunitas Dan Potensi Menghambat Covid 19. *Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan*, 2(4), 1–23.
- Imawan, Azizah Sava Aliyah. (2023). Berbagai Kandungan Oatmeal (*Avena Sativa*) yang Berpengaruh Bagi Tubuh. *Jurnal Cendekia Kimia*, 01(2), 58–64. <https://ejournal.upr.ac.id/index.php/bohr/>
- Indrawati, Veni. Siti Sulandjari., Rahayu Dewi., Rita Ismawati., & Amalia Ruhana. (2022). Uji Penerimaan Snack Bar Strawberry sebagai Camilan Sehat Tinggi Protein dan Antioksidan. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), 165. <https://doi.org/10.30602/pnj.v5i1.953>
- Ismanto, Hari. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Junaidi, Acuh Darmawan. (2023). Solusi Adaptasi Kebiasaan Baru Dengan Kreativitas Dan Inovasi. *Journal Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 51–57.
- Lusiana, Sanya Anda. Marsi Urim Sumule, Maxianus Kopong Raya & Anna Sarpumpwain.



- (2023). Uji Laboratorium Kandungan Zat Gizi Makro dan Zat Besi Snack Bar Tepung Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Tanah. *Health Information : Jurnal Penelitian*, 15(1), 78–87. <https://myjurnal.poltekkes-kdi.ac.id/index.php/hijp/article/view/782>
- Maharani, Karlina Rahma. Tjokro Prasetyadi, & Sinta Deviyanti. (2024). Effect of 100% Chamomile Extract on The Number of Staphylococcus Aureus Bacterial Colonies in Orthodontic Bracket (In Vitro Study). *YARSI Dental Journal*, 1(2), 74–85. <https://doi.org/10.33476/ydj.v1i2.160>
- Muhaemin, Muhammad. Aswar & M. Muhlis Lugis. (2023). Pengembangan Instrumen Pengumpulan Data Menggunakan Tahapan Design Thinking. *LP2M-Universitas Negeri Makassar*, 800–813.
- Prihadyanti, Dian, & Karlina Sari. (2020). Proses Inovasi Produk Pangan Fungsional: Studi Kasus Perusahaan-Perusahaan Lokal di Indonesia. *Jurnal Manajemen Teknologi*, 19(2), 196–219. <https://doi.org/10.12695/jmt.2020.19.2.6>
- Putri, Deswita Kartika. Mauhammad Reza Awaluddin & Risma Ramadhani. (2024). Analisis Pengaruh Perkembangan Inovasi Pangan Pada Tingkat Konsumsi Masyarakat di Jawa Barat. *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, 1(May), 133–136. <https://doi.org/10.5281/zenodo.11185448>
- Rahmawati, Dinda Ayu. & Veni Indrawati. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Merah dan Kacang Kedelai terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Snack Bar sebagai Makanan Selingan Diet Tinggi Protein. *Jurnal Gizi UNESA*, 3(3), 376–383. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/56123> (Accessed: 29March2024).%0A
- Rajiku, Maryam K. Yoyanda Bait, Siti Aisa Liputo, Rahmiyati Kasim, Nurhidayah Nusi, Daingo, H., & Diko, M. H. (2023). Karakteristik Pembuatan Snack Bar Berbahan Pati Sagu Dengan Tambahan Bubuk Kayu Manis. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(2), 186–196.
- Romadhoni, Ita Fatkhur. Muhammad Kharis Fajar, & Satwika Arya Pratama. (2025). *Inovasi Snack Bar Sirih Cina ( Peperomia Pellucida ) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi Atlet Renang*. 2(1).
- Rustamana, Agus. Khansa Hasna Sahl, Delia Ardianti & Ahmad Hisyam Syauqi Solihin. (2024). Penelitian dan Pengembangan (Research & Development) dalam Pendidikan. *Jurnal Bima: Pusat Publikasi Ilmu Pendidikan Bahasa Dan Sastra*, 2(3), 60–69. <https://doi.org/10.61132/bima.v2i3.1014>
- Salsabila, Siti Reisa. (2023). Analisis Kualitas Makanan, dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen di Darjeeling Restaurant, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat. *Simpati : Jurnal Penelitian Pendidikan Dan Bahasa*, 1(1), 32–43. <https://doi.org/10.59024/simpati.v1i1.61>
- Seno, Binardo Adi. & Karina Bianca Lewerissa,. (2021). Richovy Snack Bar : Pengembangan Produk Snack Bar Berbasis Rengginang di UMKM Varia Surakarta. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 10(2), 90. <https://doi.org/10.20961/semar.v10i2.49333>
- Septy, Kurnia Dwi. Hendra Riofita. (2024). Analisis strategi pengembangan produk di bidang kuliner. *Jurnal Multidisiplin Inovatif*, 8(12), 138–141.
- Sianipar, Bolivia Renata, Grace Putri Johana Rajagukguk, Raihan Ananda Azma & Stela Triyuni Purba. (2024) Inovasi Cemilan Sehat dan Praktis Berbahan Alami sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Journal on Education*, 07(01), 7071–7077.
- Sri, Haryati. (2012). ( R & D ) Sebagai Salah Satu Model Penelitian Dalam. *Academia*, 37(1), 13.
- Sugiarto, Ivhyta. (2020). Efektivitas Chamomile (Matricaria Chamomilla) Terhadap Peningkatan Kualitas Tidur Lansia. *Jurnal Medika Hutama*, 02(01), 407–411. <http://jurnalmedikahutama.com>
- Taula'bi', Mayestika S. D., Yoakhim Y. E. Oessoe & Maria F. Sumual. (2021). Kajian Komposisi Kimia Snack Bars Dari Berbagai Bahan Baku Lokal : Systematic Review Study of the Chemical Composition of Snack Bars From Various Local Raw Materials : Systematic

- Review. *Jurnal Ilmiah Agri-Sosioekonomi*, 17(1), 15.  
<https://doi.org/10.35791/agrsosek.17.1.2021.32236>
- Vanessa Melia Octaviany, & Lilis Sulandari. (2024). Inovasi Snack Bar Dengan Proporsi Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 327–354. <https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4084>
- Waruwu, Marinu. (2024). Metode Penelitian dan Pengembangan (R&D): Konsep, Jenis, Tahapan dan Kelebihan. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(2), 1220–1230. <https://doi.org/10.29303/jipp.v9i2.2141>
- Yusuf, Siska Hidayati Nur, Restu Amalia Hermanto, & Aviani Harvika. (2023). Hubungan Pengetahuan Gizi Dan Tingkat Sosial Ekonomi Dengan Pola Konsumsi Camilan Pada Pelajar Di Kabupaten Subang. *Journal of Holistic and Health Sciences (Jurnal Ilmu Holistik Dan Kesehatan)*, 7(1), 54–60. <https://doi.org/10.51873/jhhs.v7i1.211>
- Zainudin, Ahmad. Agus Priyadi, & Dimas Pamungkas. (2021). Pengaruh Ilustrasi Desain Kemasan Pada Produk Singkong Keju D-9 Oleh-Oleh Khas Kota Salatiga. *Jurnal Ilmiah Komputer Grafis*, 14(1), 128–137. <https://doi.org/10.51903/pixel.v14i1.466>