

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jember merupakan salah satu daerah penghasil kacang tanah, umumnya kacang tanah yang telah dipanen oleh petani di Jember langsung dijual ke pengepul. Hasil pertanian tersebut akan lebih bernilai ekonomis apabila diolah menjadi aneka cemilan dan makanan ringan.

Salah satu cemilan yang terbuat dari kacang tanah adalah kacang bawang. Kacang bawang merupakan makanan ringan yang diolah dengan penambahan berbagai macam bumbu yang menjadikan kacang tersebut memiliki rasa khas. Cemilan kacang bawang ini selain memiliki rasa yang khas juga memiliki kandungan gizi yang cukup baik untuk kesehatan tubuh, hal ini karena kacang tanah memiliki beberapa kandungan nutrisi seperti yang tercantum dalam tabel 1.1

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Setiap 100 Gram Kacang Tanah

No	Komponen Gizi	Kandungan
1	Kalori (Kal)	425
2	Protein (g)	25,3
3	Lemak (g)	42,8
4	Karbohidrat (g)	21,1
5	Kalsium (mg)	58
6	Fospor (mg)	335
7	Zat besi (mg)	1,3
8	Vitamin B1 (mg)	0,30
9	Vitamin C (mg)	3

*Sumber:* Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia( 1981) *dalam* pitijo (2005)

Cemilan kacang bawang sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, hal ini menjadikan peluang untuk mendirikan usaha kacang bawang. Modal yang dibutuhkan tidak besar dan ketersediaan bahan baku yang cukup melimpah menjadi keuntungan bagi pengusaha kacang bawang.

Kendala yang biasa dihadapi dalam pengembangan usaha ini antara lain produksi dan pemasaran. Kendala dalam usaha ini tidak akan menyurutkan keuntungan yang diperoleh, karena dengan adanya industri-industri kecil mampu membuka peluang bagi masyarakat, sehingga dapat memberdayakan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada sebagai tenaga kerja yang efektif dan efisien. Usaha yang akan dilakukan adalah usaha kacang bawang yang diproduksi secara langsung dan mendistribusikannya.

Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan serta memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen. Upaya melihat peluang bisnis dan prospek dari usaha pembuatan kacang bawang, maka diperlukan suatu analisis usaha seperti : *Break Event Point* (BEP), *R/C Ratio* dan analisis *Return On Investment* (ROI) agar dapat diketahui apakah usaha ini menguntungkan dan layak untuk dijadikan suatu usaha pokok dan berkelanjutan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana membuat dan memasarkan kacang bawang ?
2. Bagaimana menentukan sistem penjualan kacang bawang ?
3. Bagaimana kelayakan usaha pembuatan kacang bawang ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah, maka tujuan tugas akhir ini, yaitu:

1. Dapat membuat dan memasarkan kacang bawang.
2. Dapat menentukan strategi pemasaran yang tepat untuk usaha pembuatan kacang bawang.
3. Dapat menghitung kelayakan usaha kacang bawang.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan identifikasi dari tujuan, maka manfaat yang diharapkan adalah :

1. Memberikan pandangan berwirausaha dan melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa.
2. Bisa digunakan sebagai acuan berwirausaha khususnya di bidang makanan.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.