

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kewirausahaan merupakan suatu kemampuan dalam hal menciptakan kegiatan usaha. Kemampuan menciptakan memerlukan adanya kreativitas dan inovasi yang terus-menerus untuk menentukan sesuatu yang berbeda dari yang sudah sebelumnya. Kreativitas dan inovasi tersebut pada akhirnya mampu memberikan kontribusi bagi masyarakat banyak (Kasmir, 2014).

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu dan telur, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat. Stik tergolong dalam makanan ringan (*snack*) yaitu makanan yang dikonsumsi diantara waktu makan maupun pada saat santai (Pratiwi, 2013).

Kacang hijau merupakan salah satu komoditas kacang-kacangan yang banyak dimakan rakyat Indonesia. Tanaman ini selain banyak mengandung zat-zat bermanfaat untuk proses pengobatan. Secara agronomis dan ekonomis, tanaman kacang hijau memiliki kelebihan dibanding tanaman kacang-kacangan lainnya (M.Mustakim, 2017).

Kacang hijau di desa Banaran Wetan kecamatan Bagor kabupaten Nganjuk sangat banyak karena para petani setelah menanam bawang merah dimusim kemarau pada lahanya mereka menanam kacang hijau tetapi pada saat petani didesa panen kacang hijau tersebut harga kacang hijau menurun sehingga berinovasi dengan membuat stik dari kacang hijau agar dapat mengangkat harga kacang hijau didesa Banaran Wetan.

Stik kacang hijau yaitu suatu bentuk olahan makanan ringan yang dibuat dari tepung terigu dicampur dengan kacang hijau yang telah direbus dan dihaluskan, ditambah dengan gula, garam, mentega, vanili kemudian dibentuk pipih memanjang lalu digoreng sampai warna kuning kecoklatan.

Bisnis stik kacang hijau ini merupakan salah satu bisnis makanan ringan yang disukai oleh kalangan anak-anak sampai dewasa. Produk ini cocok juga

dikonsumsi tentunya dikalangan mahasiswa karena produknya yang ekonomis, dan nyaman dikantong selain itu juga bisa untuk teman mengerjakan tugas. Stik kacang hijau ini dapat bertahan lebih lama jika disimpan pada tempat yang kering.

Alasan membuat usaha produk stik kacang hijau yaitu ingin berinovasi dari stik yang telah ada, Stik yang biasanya hanya menggunakan tepung terigu dan penyedap rasa kini menambah dengan campuran kacang hijau. Selain itu juga ingin memperkenalkan ke masyarakat bahwa kacang hijau yang biasanya hanya diolah sebagai bubur kacang hijau saja, melainkan juga bisa dibuat untuk sumber usaha suatu produk makanan yang menarik dan menciptakan suatu inovasi yang baru.

Usaha ini menggunakan metode analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio, ROI (*Return On Investment*) untuk mengetahui usahanya layak untuk dijalankan atau tidak. Pemasaran dilakukan menggunakan satu saluran yaitu secara langsung serta ditunjang dengan kegiatan promosi penjualan (*sales promotion*) dan penjualan pribadi (*personal selling*).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang serta permasalahan dalam usaha stik kacang hijau maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain :

1. Bagaimana proses produksi stik kacang hijau di desa Banaran Wetan kecamatan Bagor kabupaten Nganjuk ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha stik kacang hijau di desa Banaran Wetan kecamatan Bagor kabupaten Nganjuk ?
3. Bagaimana pemasaran Usaha stik kacang hijau ?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, tugas akhir ini memiliki tujuan yaitu sebagai berikut :

1. Mampu melakukan proses produksi Stik Kacang Hijau di desa Banaran Wetan kecamatan Bagor kabupaten Nganjuk
2. Mampu menganalisis usaha Stik Kacang Hijau di desa Banaran Wetan kecamatan Bagor kabupaten Nganjuk
3. Mampu melakukan pemasaran Stik Kacang Hijau di desa Banaran Wetan kecamatan Bagor kabupaten Nganjuk

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang dapat diambil dari tugas akhir ini, yaitu sebagai berikut :

1. Bagi penulis : dapat mengembangkan jiwa usaha, kreatifitas dan wirausahawan tentang analisis usaha stik kacang hijau
2. Bagi mahasiswa : dapat sebagai sumber literatur penulisan tugas akhir
3. Bagi masyarakat : dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang kacang hijau yang dapat diolah menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual dan cocok untuk dikonsumsi oleh siapapun.