

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki banyak potensi pangan lokal diantaranya dari jenis kacang-kacangan. Alternatif sumber protein nabati yang murah dan terjangkau oleh masyarakat Indonesia dengan pemanfaatan kacang-kacangan lokal. Indonesia memiliki beraneka jenis kacang-kacangan yang potensinya belum sepenuhnya tergali. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) dan kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) termasuk jenis kacang yang berpotensi untuk dikembangkan dalam berbagai produk industri pangan (Fachruddin, 2000). Kacang merah adalah salah satu jenis kacang-kacangan yang sangat baik dikonsumsi.

Biasanya kacang merah ini diolah menjadi suatu makanan yang lezat tetapi juga bisa diolah sedemikian rupa menjadi sebuah minuman siap saji yang praktis. Semakin cerdasnya masyarakat dalam memilih minuman yang bermanfaat dan tidak menimbulkan efek samping. Melihat keinginan seperti itu, usaha minuman dari kacang-kacangan ini menjadi salah satu prospek usaha yang menjanjikan. Dilihat dari pasarnya juga, ketertarikan dibuatnya produk ini dengan melihat belum terlalu banyak minuman sari kacang merah yang dipasarkan khususnya di daerah Jember menjadikan sebuah peluang usaha. Apalagi minuman ini dikemas dengan kemasan botol yang unik dan tentunya menjadi daya ketertarikan tersendiri untuk produk ini ditunjang dengan tambahan label dengan perpaduan warna, tulisan, dan gambar yang menyatu pada kemasan untuk menambah lagi daya tarik konsumen untuk membeli.

Salah satu varietas kacang adalah kacang merah. Nama latin dari kacang merah adalah *Phaseolus vulgaris*. Kacang merah secara Internasional biasanya disebut dengan nama *kidney beans*. Disebut seperti ini karena menyerupai ginjal bentuk dan warna dari kacang merah. Merah kecoklatan adalah warna khas kacang merah ini. Sangatlah lezat rasa kacang merah ini, ditambah lagi apabila direbus ataupun bisa diolah menjadi sebuah minuman. Kacang merah tinggi akan serat, yang dapat membantu mencegah kenaikan kadar gula darah. Kacang merah

juga merupakan sumber protein yang melimpah, sehingga bisa menurunkan kadar gula darah dan mampu mengatasi penyakit tekanan darah tinggi atau hipertensi. Kacang merah diperkaya dengan mangan yang bekerja sebagai antioksidan, dan berkhasiat menjaga kekebalan tubuh. Selain itu, antioksidan dan vitamin K yang dimiliki kacang merah juga dapat membantu tubuh dalam mengurangi radikal bebas dan sel-sel tubuh terlindungi dari stres oksidatif pemicu kanker. Minuman sari kacang merah ini memiliki rasa yang khas dan aroma kacang merah ini sendiri masih terasa pekat.

Nilai jual dari kacang merah bisa bertambah dengan sebuah inovasi yang baru yaitu minuman sari kacang merah daripada hanya dijual dalam bentuk kacang merah segar. Usaha minuman sari kacang merah ini diharapkan mampu berkembang dan peluang usaha yang baru mampu tercipta dengan tujuan utama mendapat keuntungan serta tetap mempertahankan kualitas rasa. Perlu dilakukan sebuah analisis agar dapat mengetahui seberapa besar usaha ini memberikan manfaat serta dapat diketahui pula usaha ini layak dijalankan atau tidak.

Kacang merah yang sudah dibuat minuman bisa dibuat menjadi suatu inspirasi usaha. Usaha ini nantinya akan bisa berkembang di kalangan masyarakat sehingga bisa memberikan manfaat atau memberikan pilihan alternatif untuk minuman yang sehat. Karena kacang merah ini belum banyak ada di pasaran maka peluang pasarnya sangat terbuka atau sangat besar.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian data dan fakta dalam latar belakang serta permasalahan dalam usaha minuman sari kacang merah, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain :

1. Bagaimana proses produksi Minuman Sari Kacang Merah “Marica” di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Minuman Sari Kacang Merah “Marica” di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran usaha Minuman Sari Kacang Merah “Marica” di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?

### 1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir antara lain :

1. Dapat melakukan proses produksi Minuman Sari Kacang Merah “Marica” di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha menggunakan BEP (*Break Even Point*), R/C ratio (*Revenue/Cost Ratio*), dan ROI (*Return on Investment*) pada usaha Minuman Sari Kacang Merah “Marica” di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran usaha Minuman Sari Kacang Merah “Marica” di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

### 1.4 Manfaat

Manfaat yang bisa diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah ilmu pengetahuan mengenai usaha produksi minuman sari kacang merah.
2. Dapat menciptakan lapangan kerja baru dan menambah wawasan dalam berwirausaha bagi mahasiswa.
3. Dapat dipakai sebagai sarana tambahan referensi bagi mahasiswa yang mempunyai kemauan meningkatkan dan mengembangkan usaha khususnya di bidang produksi.