

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini sudah banyak beredar berbagai olahan makanan di masyarakat seiring berkembangnya zaman dan teknologi yang semakin canggih, sehingga dapat menciptakan produk yang sifatnya praktis dan cepat saji, salah satunya yaitu makanan ringan atau biasa disebut dengan camilan. Makanan ringan atau camilan merupakan makanan yang memiliki maksud untuk menghilangkan rasa lapar sementara waktu dan dapat dinikmati kapan saja. Makanan ringan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat biasanya makanan ringan yang berbahan dasar kacang tanah, seperti kacang telur, kacang atom, kacang salut, dsb. Hal tersebut dapat menimbulkan ide baru yang inovatif yaitu camilan dari olahan kacang tanah yang diolah menjadi kacang sembunyi.

Kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) merupakan komoditas kacang-kacangan kedua terpenting setelah kedelai di Indonesia (Respati et al. 2013 dalam Zulchi dan Puad, 2017). Kacang tanah mempunyai peran besar dalam mencukupi kebutuhan bahan pangan jenis kacang-kacangan. Menurut Suwardjono (2004) bahwa kandungan protein sebesar 25% - 30%, lemak 40% - 50%, karbohidrat 12%, serta vitamin B1, menempatkan kacang tanah dalam hal pemenuhan gizi setelah tanaman kedelai. Manfaat kacang tanah pada bidang industri yaitu untuk pembuatan margarine, minyak goreng, ataupun dikonsumsi langsung.

Kacang sembunyi bumbu pedas manis merupakan salah satu inovasi camilan yang terbuat dari kacang tanah sangrai yang diselimuti dengan adonan pangsit yang berukuran 5x5 cm dan memiliki ketebalan 0,5 mm, kemudian digoreng dan diberi bumbu. Pangsit itu sendiri adalah adonan yang terbuat dari campuran tepung terigu, air, telur, garam, lemak atau minyak yang kemudian dibentuk menjadi lembaran elastis dan tipis. Pada umumnya kacang sembunyi memiliki rasa yang manis. Keunggulan dari produk kacang sembunyi bumbu pedas manis yaitu terletak pada bumbu yang digunakan. Kacang sembunyi bumbu pedas manis menggunakan bumbu-bumbu pilihan dengan kualitas yang baik dan

tidak menggunakan bahan pengawet makanan, pemanis buatan, pewarna buatan, MSG atau bahan berbahaya lainnya sehingga aman untuk dikonsumsi. Pemilihan bumbu yang memiliki rasa pedas dikarenakan saat ini makanan yang memiliki rasa pedas sangat digemari oleh masyarakat

Berdasarkan uraian diatas, adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, dengan melakukan inovasi makanan ringan yaitu kacang sembunyi bumbu pedas manis. Dengan inovasi pemberian rasa pedas pada makanan ringan kacang sembunyi ini akan memiliki prospek usaha yang bagus karena saat ini belum banyak pesaing yang memiliki usaha kacang sembunyi pedas manis dan juga makanan dengan cita rasa pedas saat ini banyak diminati oleh masyarakat, sehingga memudahkan produk untuk masuk pasar. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomis kacang tanah serta menambah keberagaman produk olahan dari kacang tanah.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan kacang sembunyi bumbu pedas manis?
2. Bagaimana analisis usaha kacang sembunyi bumbu pedas manis?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk kacang sembunyi bumbu pedas manis?

1.3 Tujuan Program

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi kacang sembunyi bumbu pedas manis.
2. Mampu menganalisis usaha produk kacang sembunyi bumbu pedas manis dan kelayakan usaha produk kacang sembunyi bumbu pedas manis.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk kacang sembunyi bumbu pedas manis.

1.4 Manfaat Program

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomis kacang tanah
2. Menumbuhkan dan meningkatkan jiwa wirausaha yang kreatif dan inovatif.
3. Membuka peluang usaha dalam produk kacang sembunyi bumbu pedas manis.