

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia saat ini banyak mengonsumsi makanan yang berbahan dasar dari tepung terigu akibatnya kebutuhan tepung terigu semakin meningkat. Meningkatnya kebutuhan terigu ini berdampak pada tingkat konsumsi gandum di Indonesia, namun produksi gandum belum tercukupi sehingga untuk memenuhi kebutuhan gandum Indonesia dengan cara mengimpor dari negara lain (Santoso, dkk., 2014:167). Salah satu upaya untuk mengurangi kebergantungan Indonesia terhadap impor bahan dari luar negeri yaitu dengan melakukan inovasi terhadap produk lokal Indonesia. Banyak kekayaan alam Indonesia yang dapat diolah menjadi olahan makanan. Salah satunya kacang hijau, kacang hijau merupakan salah satu hasil alam yang banyak ditemui di Indonesia.

Kacang hijau merupakan tanaman kacang – kacangan yang mampu tumbuh pada iklim tropis, tahan terhadap kekeringan, tahan terhadap hama dan penyakit. Kacang hijau kaya akan protein, kandungan gizi kacang hijau per 100 gram berkisar 21,04 gram untuk protein, 1,64 gram untuk lemak, karbohidrat 63,55 gram, air 11,42 gram, abu 2,36 gram, dan 2,46% untuk serat (Aminah dan Wikanastri, 2012). Dilihat dari potensi kandungan gizi, dan manfaat kacang hijau yang beraneka ragam, kacang hijau dapat diolah menjadi tepung sehingga dapat diciptakan beraneka ragam produk makanan dan minuman. Berdasarkan hal tersebut tepung kacang hijau dapat digunakan untuk berbagai olahan makanan. Salah satu produk makanan yang dapat dibuat dari olahan tepung kacang hijau yaitu kue kering.

Almond *Crispy* merupakan cemilan yang mulai dikenal di Surabaya pada tahun 2012. Almond *Crispy* merupakan hasil variasi dari *cookies* atau kue kering yang berbentuk pipih dan bertekstur renyah.

Saat ini di Surabaya, dalam kurun waktu 5 tahun terakhir Almond *Crispy* menjadi primadona remaja, hal ini dapat terlihat dari keberadaan produk Almond *Crispy* yang ada baik di pusat perbelanjaan dan toko – tok di area public Surabaya (Andikusuma, 2017). Almond *crispy* terbuat dari tepung terigu, putih telur, gula, ekstrak vanilla, kacang almond, dan keju. Adonan dari semua bahan tersebut

kemudian dipanggang (Pertiwi, 2018), hingga menghasilkan dengan tekstur *crispy*. Almond *crispy* dipilih karena dalam proses pembuatannya tergolong mudah dari proses pencampuran bahan sampai pemanggangan. Namun pada produk ini tepung terigu akan diganti dengan substitusi tepung kacang hijau. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis kacang hijau, serta memperkenalkan produk almond *crispy* pada masyarakat daerah Jember karena produk ini tergolong baru namun memiliki banyak penggemar di tempat asalnya yaitu kota Surabaya. Almond *crispy* termasuk kedalam biscuit dengan ciri – ciri renyah dan kering. Karena teksturnya yang menyerupai biscuit, *crispy* dan kering produk ini dapat bertahan lama jika disimpan pada wadah tertutup.

Berdasarkan hal tersebut penulis ingin membuat inovasi baru dari Almond *Crispy* yang berbahan dasar tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu. Selain memberi manfaat lebih bagi kacang hijau, inovasi ini juga memberikan cita rasa baru pada almond *crispy*, serta meningkatkan nilai ekonomis dari kacang hijau. Kacang hijau dipilih karena pemanfaatan serta kandungan gizi tinggi yang ada didalamnya. Inovasi produk ini diharapkan memberi dampak baik agar produk lokal Indonesia yaitu tepung kacang hijau dapat dikembangkan untuk menjadi olahan – olahan makanan lain dan Selain itu juga untuk mengurangi kebergantungan masyarakat Indonesia terhadap tepung terigu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah disebutkan diatas maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) Almond *Crispy* dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memproduksi Almond *Crispy* Tepung Kacang Hijau?
2. Bagaimana cara mengetahui analisa kelayakan usaha produk Almond *Crispy* dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau?
3. Bagaimana strategi pemasaran Almond *Crispy* dengan Penambahan Tepung Kacang hijau?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakan dan rumusan masalah diatas maka tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

1. Mengetahui cara pembuatan almond *crispy* tepungkacang hijau
2. Mengetahui analisa dan kelayakan usaha produk Almond *Crispy* Tepung Kacang Hijau
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk produk Almond *Crispy* Tepung Kacang Hijau

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu:

1. Meningkatkan nilai ekonomis tepung kacang hijau
2. Mengurangi penggunaan tepung terigu
3. Membuka peluang wirausaha dalam produksi Almond *Crispy* Tepung Kacang Hijau