

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Negara Indonesia merupakan Negara agraris, yang dimana sektor pertanian memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Sebagai negara agraris, tentunya Indonesia memiliki banyak hasil komoditas pertanian. Hal ini juga didukung dari sisi geografis Indonesia yang terletak pada daerah tropis dengan curah hujan yang tinggi. Sehingga kondisi ini yang membuat Indonesia memiliki lahan yang subur dan banyak jenis tumbuhan yang dapat tumbuh dengan cepat. Salah satu hasil pertanian yang dihasilkan oleh Negara Indonesia adalah kacang tanah. Kacang tanah merupakan salah satu hasil pertanian yang bisa dijadikan makanan ataupun sebagai salah satu bumbu masakan. Salah satu produk makanan yang terbuat dari kacang tanah adalah kue kacang.

Menurut Ardiansyah R. dan Suryani V. *dalam* laporan akhirnya yang berjudul "Rancang Bangun Alat Pencetak Kue Kacang", kue kacang adalah salah satu kue kering khas Indonesia yang termasuk kue paling digemari oleh masyarakat Indonesia termasuk masyarakat Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Kue kacang biasanya menjadi sajian khas pada hari Raya seperti hari Raya Idul Fitri, Idul Adha, Natal, dan Tahun Baru Imlek. Kue kacang biasanya dijual didalam kemasan toples plastik dalam bentuk yang bervariasi dan dijual ditoko roti, toko kue, dan pasar swalayan. Makanan ini banyak digemari karena rasanya yang enak, gurih, dan juga manis. Kue kacang terbuat dari adonan tepung terigu, telur, gula halus, garam, mentega, minyak goreng, dan bahan dasarnya kacang tanah.

Jadi kue kacang adalah kue kering yang berbahan utama kacang tanah. Kue kacang ini bermacam-macam bentuknya, seperti bentuk bulat, hati ataupun bulan sabit. Di atasnya berwarna kuning telur karena diolesi dengan telur ayam yang sudah diwarnai sebelum di oven. Pengovenan dilakukan hingga kue kacang berwarna kuning emas. Pemilihan produk kue kacang ini karena bahan bakunya mudah didapat di Indonesia terutama di Jawa Timur, hal ini dapat dilihat dari data BPS Provinsi Jawa Timur yang menunjukkan bahwa dari tahun 2007-2019 produksi kacang tanah di Jawa Timur sebanyak 100-200 ribu ton setiap tahunnya.

Kue kacang juga termasuk kue kering yang memiliki nilai simpan sampai berbulan-bulan. Jadi, tidak perlu diragukan lagi akan ketahanan produk. Adapun ciri-ciri bahwa kue kacang sudah tidak layak dikonsumsi adalah rasanya yang sudah tengih (seperti kacang yang busuk) dan adanya jamur di beberapa sisi. Kue kacang ini juga banyak diminati karena tampilannya yang cantik, rasanya yang enak serta gurih. Tetapi banyak dari produsen sekarang yang melebihkan harga dan mengurangi bahan baku berkualitas demi mendapatkan keuntungan lebih tanpa memikirkan kerugian dari konsumen. Maka dari itu perlu dilakukannya perbaikan sistem produksi dan analisis usaha agar penentuan harga dari kue kacang yang sudah melegenda di Indonesia ini sesuai dengan kualitas yang diberikan. Kue Kacang juga dikemas semenarik mungkin menggunakan toples agar dapat meningkatkan minat konsumen dan produk di dalam kemasan akan tetap terjaga kebersihannya.

Umumnya kue kacang ini dijual polos tanpa menggunakan *topping*. Maka inovasi dari penjualan kue kacang ini akan dijual menggunakan *topping sprinkle* berwarna-warni agar kue kacang akan semakin terlihat cantik dan menarik. Inovasi perbaikan sistem produksi dan pemberian *topping* pada kue kacang ini diharapkan mampu meningkatkan efektifitas dan efisiensi produk, selain itu juga dapat menjadi alternatif dalam berwirausaha. Oleh karena itu Usaha *Peanut Cake* (Kue Kacang) ini perlu dilakukan beberapa analisis usaha. Adapun metode analisis usaha yang akan digunakan dalam tugas akhir ini ada 3 yaitu : BEP (*Break Even Point*), R/C *Ratio (Revenue Cost Ratio)*, dan ROI (*Return On Investment*).

## 1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan *Peanut Cake* (Kue Kacang) di Desa Sumberanyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha *Peanut Cake* (Kue Kacang) di Desa Sumberanyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo berdasarkan analisis BEP (*Break Even Point*), R/C *Ratio (Revenue Cost Ratio)*, dan ROI (*Return On Investment*)?

3. Bagaimana bauran pemasaran yang dilakukan pada Usaha *Peanut Cake* (Kue Kacang) di Desa Sumberanyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo?

### **1.3 Tujuan**

1. Dapat melakukan proses produksi *Peanut Cake* (Kue Kacang) di Desa Sumberanyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo.
2. Dapat menganalisis usaha *Peanut Cake* (Kue Kacang) di Desa Sumberanyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo.
3. Dapat melakukan proses pemasaran *Peanut Cake* (Kue Kacang) di Desa Sumberanyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo.

### **1.4 Manfaat**

1. Sebagai sumber informasi pembuatan *Peanut Cake* (Kue Kacang) di Desa Sumberanyar Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo.
2. Dapat memotivasi pembaca dalam berwirausaha, serta mampu menciptakan produk baru.
3. Sebagai inovasi bagi mahasiswa untuk mencoba berwirausaha.
4. Sebagai referensi untuk tugas akhir mahasiswa di Politeknik Negeri Jember.