

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara agraris karena memiliki sektor pertanian yang luas dalam menghasilkan beragam hasil pertanian salah satunya kacang tanah. Kacang tanah merupakan komoditas pangan keempat terpenting setelah padi, kedelai dan jagung, kacang tanah banyak dibutuhkan untuk bahan industri makanan, karena memiliki kandungan protein dan lemak nabati yang baik bagi kesehatan tubuh manusia. Kacang tanah merupakan bahan baku potensial untuk dimanfaatkan dalam industri makanan menjadi berbagai produk makanan olahan yang memiliki nilai ekonomi relatif tinggi (Malik, A 2016). Kabupaten Bondowoso merupakan salah satu kabupaten di Jawa Timur yang memiliki produksi kacang tanah sebesar 82,0 ton dengan keseluruhan total produksi kacang tanah di Jawa Timur sebesar 153.216,0 ton (sumber: Badan Pusat Statistik 2017). Kacang tanah juga menjadi salah satu komoditas yang diminati oleh masyarakat Indonesia karena dapat dimanfaatkan langsung sebagai bahan pangan dalam bentuk sayuran, digoreng, ataupun direbus. Seiring perkembangan zaman, telah banyak beredar berbagai produk makanan olahan di masyarakat yang praktis, ekonomis, dan memiliki daya tahan yang cukup lama, termasuk di antaranya adalah makanan ringan atau sering disebut camilan. Camilan yang umum dikonsumsi oleh masyarakat sering kali menggunakan kacang tanah sebagai bahan utamanya, seperti kacang atom, kacang telur, kacang bawang, kue kering kacang, rempeyek kacang tanah, dan sejenisnya. Maka dari itu muncul ide inovatif untuk menciptakan camilan baru dari kacang tanah yang diolah menjadi kacang umpet dengan varian rasa pedas manis.

Kacang umpet pedas manis adalah salah satu jenis camilan yang bahan bakunya terdiri dari kacang tanah yang dilapisi dengan kulit pangsit, kemudian digoreng dan diberi taburan cabai bubuk. Kulit pangsit sendiri merupakan adonan yang terbuat dari campuran tepung terigu, mentega, air, dan garam yang kemudian diolah menjadi lembaran tipis dan lentur. Secara umum, kacang umpet biasanya memiliki rasa yang manis. Namun, keunggulan dari produk kacang umpet adalah

paduan rasa pedas dan manis yang dihasilkan dari penggunaan cabai bubuk dan bahan-bahan pilihan tanpa menggunakan bahan pengawet makanan, pemanis buatan, pewarna buatan, sehingga sangat aman dikonsumsi. Inovasi ini menjanjikan karena masih sedikit pesaing yang menawarkan kacang umpet dengan cita rasa pedas manis, sehingga memberikan peluang besar bagi usaha ini untuk memasuki pasar. Produksi kacang umpet dengan rasa pedas manis juga berpotensi meningkatkan nilai ekonomi kacang tanah dan meramaikan variasi produk olahan dari bahan tersebut. Maka diperlukan analisis usaha seperti usaha seperti laporan laba rugi, analisis *Break Even Point* (BEP), analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan analisis *Return On Investment* (ROI).

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses produksi Kacang Umpet Pedas Manis di Desa Dawuhan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha Kacang Umpet Pedas Manis di Desa Dawuhan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana bauran pemasaran Kacang Umpet Pedas Manis di Desa Dawuhan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, memiliki beberapa tujuan sebagai berikut :

1. Melakukan proses produksi Kacang Umpet Pedas Manis di Desa Dawuhan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.
2. Menganalisis usaha Kacang Umpet Pedas Manis di Desa Dawuhan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.
3. Melakukan kegiatan pemasaran di Desa Dawuhan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, dapat diambil manfaat sebagai berikut :

1. Meningkatkan inovasi baru serta pengembangan produk kacang umpet pedas manis.
2. Menumbuhkan jiwa berwirausaha diri mahasiswa.
3. Menjadikan referensi bagi mahasiswa yang melaksanakan tugas akhir dengan tema sejenis.