BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang tanah (Arachis hypogaea L.) merupakan tanaman legum terpenting setelah kedelai yang memiliki peran strategis dalam pangan nasional sebagai sumber protein dan minyak nabati. Kebutuhan kacang tanah dari tahun ke tahun terus meningkat sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk, kebutuhan gizi masyarakat, diversifikasi pangan, serta meningkatnya kapasitas industri pakan dan makanan di Indonesia (Adisarwanto, 2000). Saat ini kacang tanah dapat diolah menjadi camilan yang unik salah satunya kacang sembunyi.

Kacang sembunyi adalah salah satu jenis camilan tradisional yang populer di Indonesia. Meskipun sulit untuk menentukan asal mula spesifisik dari camilan ini, kacang sembunyi dikenal luas di berbagai daerah Indonesia. Nama kacang sembunyi berasal dari cara pembuatannya, yaitu kacang tanah yang dibungkus dengan adonan tepung dan di goreng hingga renyah, sehingga kacangnya sembunyi di dalam adonan tersebut, dan dibaluri dengan karamel. Yang menjadi pembeda dari usaha kacang sembunyi ini yaitu pada toping, kacang sembunyi umumnya dibaluri dengan karamel tetapi pada usaha ini kacang sembunyi dibaluri dengan coklat glaze. Camilan ini biasanya disajikan pada saat hari-hari besar, seperti lebaran, atau sebagai oleh-oleh khas dari berbagai daerah. Rasanya yang gurih dan manis, kacang sembunyi telah menjadi bagian dari warisan kuliner Indonesia yang disukai oleh banyak orang di berbagai penjuru negeri. Gardjito (2013) Menyatakan bahwa membahas berbagai macam makanan tradisional Indonesia, termasuk camilan seperti kacang sembunyi. Beliau menekankan bahwa kacang sembunyi adalah contoh inovasi kuliner tradisional yang memanfaatkan bahan lokal dengan cara yang kreatif.

Rasa coklat pada produk kacang sembunyi menggunakan coklat *glaze* pilihan dengan kualitas yang baik. Pemilihan rasa coklat dikarenakan saat ini camilanyang memiliki rasa coklat sangat digemari oleh masyarakat.

Diversifikasi produk pada camilan kacang sembunyi ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomis kacang tanah serta menambah keberagaman produk olahan dari kacang tanah yang diharapkan mampu berkembang dan menciptakan peluang usaha baru dengan tujuan utama memperoleh keuntungan dengan tetap mempertahankan kualitas rasa.

Usaha produk kacang sembunyi coklat *glaze* dapat berjalan dengan baik jika dilakukan pemasaran dan analisis usaha yang tepat untuk mengetahui apakah produk tersebut mempunyai nilai jual dan layak untuk dijalankan. Analisis tersebut dapat dilakukan dengan analisis Laba-Rugi, analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Invesment* (ROI), *Revenue Cost Ratio* (R/C *Ratio*), serta diperlukan perencanaan dan peneraparan bauran pemasaran untuk proses pemasaran kacang sembunyi coklat *glaze* sehingga produk ini dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

- 1. Bagaimana proses produksi kacang sembuyi coklat *glaze* di Desa Karangsari kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang?
- 2. Bagaimana analisis usaha kacang sembunyi coklat *glaze* di Desa Karangsari Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang?
- 3. Bagaimana proses pemasaran kacang sembunyi coklat glaze?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan pembuatan tugas akhir sebagai berikut:

- Mengetahui proses pembuatan kacang sembunyi coklat *glaze* di Desa Karangsari Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang
- Menganalisis usaha kacang sembunyi coklat glaze di Desa Karangsari Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang
- 3. Melakukan proses pemasaran kacang sembunyi coklat *glaze*.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas proposal ini adalah sebagai berikut:

- 1. Dapat dijadikan referensi dalam penulisan tugas akhir serta dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan pada mahasiswa.
- 2. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan untuk mengembangkan usaha kacang sembunyi dengan varian rasa coklat *glaze* bagi para pengusaha dalam menciptakan usaha baru.
- 3. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengetahuan tentang analisis usaha kacang sembunyi dengan varian coklat *glaze*.