

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Rempeyek termasuk dalam camilan tradisional yang digemari oleh banyak orang di Indonesia. Makanan ini sering dijadikan pendamping berbagai hidangan, fungsinya mirip seperti kerupuk yang menambah tekstur renyah pada makanan. Dalam sajian seperti pecel, misalnya, rempeyek kacang biasanya ditaburkan di atasnya untuk memberikan rasa gurih dan sensasi kriuk yang khas. Tidak hanya itu, di banyak rumah tangga, rempeyek juga menjadi pilihan pelengkap hidangan sehari-hari, bahkan bisa menggantikan kerupuk karena rasanya yang enak dan cocok dipadukan dengan berbagai jenis masakan (Hikmawati & Almasuri, 2023).

Sejak zaman dahulu, rempeyek sudah menjadi bagian dari makanan tradisional di Indonesia dan banyak ditemukan di berbagai wilayah Pulau Jawa, seperti Jawa Timur, Jawa Tengah, dan Yogyakarta. Rempeyek dikenal sebagai camilan renyah yang sering dijadikan pelengkap berbagai hidangan. Salah satu contoh paling populer adalah nasi pecel, di mana rempeyek menambah rasa gurih dan membuat hidangan terasa lebih lengkap dan nikmat (Hikmawati & Almasuri, 2023).

Kacang hijau (*Vigna radiata L.*) tergolong sebagai komoditas pangan yang banyak dikenal dan dikonsumsi di Indonesia. Biji kacang hijau biasanya dimanfaatkan untuk membuat berbagai sajian nikmat, misalnya bubur, isian onde-onde, dan aneka kudapan lainnya. Selain itu, Kecambah kacang hijau atau tauge sering digunakan sebagai bahan pendamping dalam berbagai masakan, terutama masakan Asia (Syofia et al., 2014).

Kacang hijau tidak hanya lezat, tetapi juga kaya akan kandungan gizi. Di dalamnya terdapat berbagai nutrisi penting seperti pati, protein, zat besi, belerang, kalsium, lemak nabati, mangan, magnesium, niasin, serta vitamin-vitamin penting seperti B1, A, dan E. Berkat kandungan gizinya yang lengkap, kacang hijau memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan (Syofia et al., 2014).

Beberapa manfaat kesehatan dari kacang hijau antara lain membantu melancarkan sistem pencernaan, khususnya dalam mengatasi sembelit, serta

memberikan energi dan semangat pada tubuh. Selain itu, kacang hijau juga dipercaya berkhasiat dalam membantu proses pemulihan berbagai kondisi medis, seperti hepatitis, beri-beri, demam setelah melahirkan (nifas), pusing atau vertigo, gangguan buang air kecil, anemia (kurang darah), hingga gangguan jantung ringan. Dengan segudang manfaat tersebut, tidak heran jika kacang hijau menjadi salah satu bahan pangan yang tidak hanya digemari, tetapi juga dipercaya sebagai makanan fungsional yang menunjang kesehatan tubuh secara menyeluruh (Syofia et al., 2014).

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana tahap pembuatan rempeyek kacang hijau di Kelurahan Lateng Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana menganalisis produk rempeyek kacang hijau di Kelurahan Lateng Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana melakukan pemasaran rempeyek kacang hijau di Kelurahan Lateng Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan dengan perumusan masalah yang sudah disampaikan, maka tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah:

1. Melakukan proses pembuatan Rempeyek Kacang Hijau sebagai produk olahan kacang hijau yang berinovasi di Kelurahan Lateng Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi.
2. Menganalisis kelayakan usaha pembuatan Rempeyek Kacang Hijau
3. Melakukan pemasaran rempeyek kacang hijau.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan rumusan permasalahan yang sudah diuraikan, maka diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi serta mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
2. Sebagai motivasi untuk berwirausaha terutama di bidang olahan pangan.
3. Dapat digunakan sebagai bahan literatur untuk tugas akhir di tahun-tahun selanjutnya.