

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Desa Sumberpinang yang berada di Kecamatan Pakusari, Kabupaten Jember, merupakan salah satu desa dengan potensi pertanian yang cukup besar. Sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani dan membudidayakan berbagai komoditas pangan, di antaranya daun bayam dan kacang tanah. Kedua komoditas tersebut dapat tumbuh dengan baik dan dihasilkan dalam jumlah melimpah hampir sepanjang tahun. Namun, hingga saat ini pemanfaatan hasil pertanian tersebut masih tergolong sederhana, yaitu hanya dijual dalam bentuk bahan mentah di pasar tradisional atau dikonsumsi secara langsung oleh masyarakat.

Penjualan daun bayam dan kacang tanah dalam bentuk mentah menyebabkan nilai jual produk relatif rendah dan belum mampu memberikan keuntungan ekonomi yang maksimal bagi petani. Selain itu, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah menjadi salah satu faktor penghambat pengembangan potensi lokal. Kondisi ini menunjukkan bahwa diperlukan suatu inovasi pengolahan pangan yang mampu meningkatkan nilai ekonomi bayam dan kacang tanah serta memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Sumberpinang.

Salah satu inovasi pengolahan yang berpotensi dikembangkan adalah rempeyek kacang daun bayam. Rempeyek merupakan camilan tradisional yang sudah dikenal luas dan digemari oleh masyarakat, sehingga memiliki peluang pasar yang cukup besar. Penggunaan kacang tanah dipadukan dengan daun bayam tidak hanya memanfaatkan hasil pertanian lokal, tetapi juga menambah nilai gizi produk. Daun bayam dikenal sebagai sumber vitamin, mineral, dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan, sehingga pengolahannya menjadi rempeyek diharapkan dapat menghasilkan produk camilan yang lebih bernilai, baik dari segi ekonomi maupun gizi.

Pengembangan rempeyek kacang daun bayam sebagai produk olahan diharapkan dapat menjadi solusi dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal. Inovasi ini tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan petani melalui peningkatan permintaan bahan baku, tetapi juga membuka peluang usaha bagi masyarakat desa, khususnya usaha rumah tangga dan usaha kecil. Dengan demikian, pengolahan bayam dan kacang tanah menjadi rempeyek dapat mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Sumberpinang secara berkelanjutan.

Berdasarkan kondisi tersebut, laporan tugas akhir ini disusun untuk mengkaji dan mengembangkan produk rempeyek kacang daun bayam sebagai bentuk inovasi pengolahan hasil pertanian lokal. Melalui pengolahan ini diharapkan bayam dan kacang tanah yang selama ini hanya dijual mentah dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi rempeyek kacang daun bayam agar bisa meningkatkan nilai tambah produk pertanian lokal?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha rempeyek kacang daun bayam di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran yang tepat untuk produk rempeyek kacang daun bayam di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan tujuan laporan tugas akhir ini antara lain :

1. Menganalisis proses produksi rempeyek kacang daun bayam guna meningkatkan nilai tambah produk pertanian lokal.
2. Dapat melakukan analisis usaha rempeyek kacang daun bayam di Desa

Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.

3. Menentukan pemasaran yang tepat untuk produk rempeyek kacang daun bayam.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah.
2. Meningkatkan nilai jual hasil pertanian lokal dengan menciptakan produk inovatif berbasis bayam dan kacang tanah.
3. Menyediakan camilan sehat yang kaya akan zat gizi seperti zat besi, vitamin A, dan serat dari bayam