

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat dalam mengonsumsi kue kering saat ini cukup meningkat. Pelaku konsumtif ini yang kemudian melatarbelakangi usaha kue kering dengan inovasi yang baru. Keberadaan kue kering yang ditampilkan dapat menjadi salah satu daya tarik masyarakat. Salah satu bahan yang dapat dikombinasikan menjadi kue kering adalah kacang dan cokelat dengan penambahan rasa lain seperti jahe.

Kacang tanah telah lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan, sementara produk sampingannya dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak. Kacang tanah biasanya diolah menjadi camilan langsung dimakan, seperti kacang goreng dan kacang rebus atau dijadikan sebagai tambahan bumbu makanan atau sayuran seperti pecel.

Penggunaan pengolahan kacang tanah yang masih belum variasi menjadikan nilai jual kacang masih minim, dengan permasalahan yang ada kacang diolah menjadi produk makanan ringan yang lebih bervariasi dan memiliki nilai jual yang cukup menjanjikan seperti kue kering, misalnya kacang cokelat rasa jahe.

Cokelat adalah salah satu makanan atau minuman yang sangat digemari oleh masyarakat dari golongan semua usia. Rasa yang manis menjadi daya tarik tersendiri, cokelat memiliki rasa yang manis sehingga dapat digunakan sebagai bahan campuran maupun bahan utama. Olahan cokelat salah satunya adalah kacang cokelat rasa jahe.

Jahe tergolong tanaman herbal, tegak dan dapat mencapai ketinggian 40-100 dan dapat berumur tahunan, jahe memiliki peluang pasar yang sangat besar. Baik di pasar lokal dengan semakin menjamurnya industri obat, makanan, dan minuman yang berbahan dasar jahe maupun dipasar internasional. Jahe adalah komoditas yang tidak tergantikan. Khasiatnya sebagai penghangat tubuh memiliki keunikan yang khas yang tidak dimiliki oleh komoditas lain (Setyawan, 2015).

Penggunaan jahe pada kacang cokelat rasa jahe ini untuk memberikan variasi rasa pada kacang cokelat dengan memiliki rasa yang lebih menonjol

seperti rasa pedas dan hangat, sehingga dapat memiliki keunikan tersendiri untuk produk ini, dan bermanfaat untuk mengurangi mual karena pemberian rasa jahe dan memperbaiki mood karena produk ini juga menggunakan coklat untuk bahan bakunya.

Pengolahan kacang coklat rasa jahe memiliki keunikan tersendiri dengan pertimbangan harga dan biaya. Tampilan yang menarik dari bahan-bahan pilihan dan tambahan bahan alami yaitu jahe menjadi ciri khas keunggulan produk. Usaha ini memerlukan analisis usaha agar produk dapat direncanakan perkembangan selanjutnya dipasarkan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan Kacang Cokelat Rasa Jahe di Desa Kaligondo, Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha Kacang Cokelat Rasa Jahe di Desa Kaligondo, Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

1. Mampu melakukan proses produksi Kacang Cokelat Rasa Jahe di Desa Kaligondo, Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi.
2. Mampu menganalisis usaha Kacang Cokelat Rasa Jahe berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio*(R/C ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

1.4 Manfaat

1. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan, khususnya bagi yang berminat mendalami wirausaha kacang coklat rasa jahe.
2. Dapat digunakan sebagai bahan sumbangan pemikiran pada industri kecil.