

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kue merupakan jenis makanan ringan yang marak di produksi terutama menjelang musim lebaran atau mendekati hari raya idul fitri mayoritas masyarakat di Indonesia membuat kue, adonan dari kue merupakan suatu percampuran berbahan dasar tepung, baik itu tepung terigu, tepung ketan, ataupun tepung tapioka dengan mekanisme penambahan pada rasa, aroma, warna dan lain sebagainya, menurut (Suryono, 2025) kue tradisional Indonesia merupakan kue yang terbuat dari bahan-bahan hasil alam Indonesia, cara pembuatannya juga beragam mulai dari alat dan bahan baku yang digunakan serta cara penyajiannya yang terbilang berbasis tradisional ala Indonesia, kategori kue Indonesia didasarkan menurut kadar airnya sehingga menjadi 2 jenis yaitu: kue basah dan kue kering pengolahan nya juga beragam mulai dari di kukus, direbus, hingga di panggang dan di goreng.

Kue kering merupakan salah satu makanan ringan yang sudah cukup populer dan banyak digemari oleh semua orang, untuk kue kering kecipir adalah kue yang memiliki bentuk khas menyerupai tanaman kecipir, selain itu hasil olahan nya memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dan merupakan salah satu jenis cemilan dengan ber-bahan baku utama dari tepung ketan (Esti, 2012). bahan yang digunakan sebagai pembuatan nya berupa adonan dari tepung ketan selain itu percampuran dilakukan dengan menggunakan tepung tapioka yang akan membantu memberikan adonan yang lebih stabil serta tidak mudah lengket sehingga nantinya akan lebih mudah untuk dibentuk pada cetakan. Ekstraksi adalah proses pemisahan suatu zat berdasarkan perbedaan sifat tertentu, bahan yang hendak diekstrak biasanya berupa bahan kering yang telah dihancurkan atau berbentuk bubuk atau bisa juga simplisia (Sembiring, 2007). kacang tanah merupakan hasil komoditas pertanian berbentuk polong memiliki cangkang keras serta berisi 3-4 biji pada setiap keping nya pemanfaatan dari biji kacang tanah

sering dimanfaatkan sebagai toping kue atau lebih umum pada bumbu masakan seperti nasi pecel, gado-gado, bumbu sate, tahu tek dan lain sebagainya, namun di sisi lain biji kacang tanah dapat di aplikasikan secara langsung pada adonan pembuatan kue, melalui perlakuan ekstraksi didapatkan ekstrak pati yaitu berupa cairan sari dari kacang tanah, sebuah terobosan untuk menciptakan kue kering versi terbaru khusus nya pada kue kecipir dengan penambahan ekstrak sari kacang tanah, yang dimana kita dapat memperbarui beberapa atribut seperti rasa, tekstur dan juga aroma, selain itu kandungan nutrisi pada kacang tanah dapat membantu meningkatkan kesehatan dan nilai jual produk yang lebih stabil.

Dalam biji kacang tanah mengandung (*arginin* tinggi) yaitu asam anino yang berguna untuk mencegah serangan jantung dan kanker, memperkuat kekebalan tubuh, memperkuat perkembangan otot, mempercepat penyembuhan luka, mengurangi rasa letih dan menyembuhkan impotensi (Badan litbang pertanian 2012), Selain itu biji kacang tanah mengandung antioksidan (*beta-sitosterol dan reversatrol*) yang terbukti mampu menekan pertumbuhan kanker dan mengurangi resiko penyakit pada jantung, untuk pemanfaatan lain dari inti atau sari kacang tanah yaitu dianjurkan untuk wanita menyusui karena dapat memperlancar produksi asi di imbangi dengan farmakologi salah satunya mengkonsumsi sayuran dan buah-buahan yang dapat meningkatkan volume asi (Soetiarso, 2018). dari beberapa pembaruan diharapkan kue kering kecipir dengan penambahan sari kacang tanah memiliki kesan yang enak juga menarik sesuai dengan kebutuhan selera, daya terima dan peminatan oleh konsumen atau masyarakat.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas dapat disimpulkan menjadi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana produksi kue kecipir dengan penambahan sari kacang tanah?

2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produk kue kecipir dengan penambahan sari kacang tanah?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk kue kecipir dengan penambahan sari kacang tanah?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian dari latar belakang dan rumusan masalah maka tujuan dari produksi kue kecipir dengan penambahan ekstraksi kacang tanah sebagai berikut :

1. Mengetahui cara produksi kue kecipir dengan penambahan ekstraksi kacang tanah yang baik dan optimal.
2. Mengetahui kelayakan usaha produk kue kecipir dengan penambahan ekstraksi kacang tanah.
3. Mengetahui strategi produk kue kecipir dengan penambahan ekstraksi kacang tanah.

1.4 Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari pelaksanaan proyek usaha mandiri dijabarkan sebagai berikut :

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan jajanan kue tradisional sebagai produk olahan pangan yang bermanfaat dan diminati oleh konsumen.
2. Meningkatkan variasi tekstur dengan cara menambahkan atau memodifikasi dari sisi bahan bakunya.
3. Membuka peluang usaha baru secara rumahan dan meningkatkan jajan lokal Indonesia.