

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Probolinggo merupakan kota terbesar keempat di Jawa Timur setelah Surabaya, Malang dan Kediri menurut jumlah penduduk. Dari kondisi tanah yang cukup subur, menjadikan masyarakat Probolinggo menggunakannya sebagai lahan pertanian yang berpotensi seperti padi, jagung dan kedelai. Probolinggo juga merupakan kota penghasil buah Mangga dan Anggur terbesar di Jawa Timur.

Kedelai telah dikenal sejak lama sebagai salah satu tanaman sumber protein nabati dengan kandungan 39-41% yang diolah menjadi bahan makanan, minuman serta penyedap cita rasa makanan, misalnya yang sangat terkenal adalah tempe, tahu, kecap, tauco dan tauge. Bahkan diolah secara modern menjadi susu dan minuman sari kedelai yang dikemas dalam karton khusus atau botol. Selain itu, kedelai berperan penting dalam beberapa kegiatan industri dan peternakan. Kedelai merupakan salah satu komoditas penting di Indonesia setelah beras dan jagung. Kebutuhan kedelai semakin meningkat setiap tahun sejalan meningkatnya pertumbuhan penduduk, kesadaran masyarakat akan gizi yang ditandai oleh meningkatnya konsumsi kedelai serta pertumbuhan industri olahan kedelai. Dalam 100 gram kedelai utuh mengandung mangan, selenium, tembaga, kalium, fosfor, magnesium, zat besi, kalsium, vitamin B6, folat, riboflavin (vitamin B2), thiamin (vitamin B1), dan vitamin K. Selain itu kedelai juga mengandung 173 kalori, 9 gram lemak, 10 gram karbohidrat (6 gram diantaranya adalah serat), dan 17 gram protein.

Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu seperti garam dan bawang putih kemudian diberi bahan pengisi yang khas seperti biji kacang tanah dan kedelai. Selain itu, pengisi juga dapat diisi dengan bahan pangan hewani berukuran kecil seperti ikan teri, ebi, dan udang kecil. Fungsi rempeyek sama dengan kerupuk yaitu sebagai makanan pelengkap. Rempeyek sangat mudah ditemukan di warung makan, pasar, ataupun di pasar swalayan.

Rempeyek kacang kedelai “*Pinattsu Moroï*” merupakan makanan pelengkap yang terbuat dari adonan tepung beras yang dicampur dengan kacang kedelai. Rempeyek kacang kedelai “*Pinattsu Moroï*” memiliki perbedaan dengan rempeyek kacang kedelai lainnya yaitu menggunakan bahan yang masih segar tanpa pengawet seperti penambahan telur dan santan kelapa asli untuk meningkatkan kerenyahannya dan tetap memiliki tekstur yang lembut. Selain itu, menggunakan kunyit bubuk dan daun jeruk untuk meningkatkan aroma dan agar memiliki warna kuning keemasan. Rempeyek kacang kedelai “*Pinattsu Moroï*” ini juga memiliki isian kacang kedelai yang melimpah disetiap rempeyeknya. Rempeyek kacang kedelai ini memiliki peluang pangsa pasar yang luas. Karena rempeyek kacang kedelai dengan menggunakan bahan – bahan yang berkualitas seperti penggunaan telur, kelapa, kunyit bubuk dan daun jeruk tergolong produk rempeyek kacang kedelai yang berbeda dibandingkan dengan rempeyek kacang kedelai pada umumnya. Selain itu, rempeyek kacang kedelai merupakan produk rempeyek baru di Kelurahan Jrebeng Wetan Kota Probolinggo, sehingga pemilihan produk rempeyek kacang kedelai ini menjadi alternatif baru untuk menciptakan peluang usaha, yang diharapkan mampu meningkatkan pendapatan serta nilai tambah pada kacang kedelai. Usaha Rempeyek Kacang Kedelai “*Pinattsu Moroï*” ini menggunakan analisis usaha yang merupakan perencanaan untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya untuk dijalankan serta diperlukan juga bauran pemasaran untuk proses pemasaran produk sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Rempeyek Kacang Kedelai “*Pinattsu moroï*”?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Rempeyek Kacang Kedelai “*Pinattsu moroï*” ?
3. Bagaimana bauran pemasaran Rempeyek Kacang Kedelai “*Pinattsu moroï*” ?

1.3. Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pembuatan Rempeyek Kacang Kedelai "*Pinattsu moroi*".
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha Rempeyek Kacang Kedelai "*Pinattsu moroi*".
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran Rempeyek Kacang Kedelai "*Pinattsu moroi*".

1.4. Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan, maka manfaat tugas akhir yang diterapkan yaitu:

1. Dapat memberikan wawasan kewirausahaan kepada mahasiswa dan masyarakat mengenai produk Rempeyek Kacang Kedelai "*Pinattsu Moroi*" sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Dapat digunakan sebagai referensi dalam menyusun Tugas Akhir mahasiswa selanjutnya.
3. Dapat digunakan sebagai sumber informasi dalam analisis usaha Rempeyek Kacang Kedelai "*Pinattsu moroi*" bagi lingkungan akademik.