

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang bermacam-macam budaya dan suku bangsa. Perbedaan tersebut memberikan dampak dengan adanya makanan tradisional yang bermacam-macam seperti *rempeyek*. Rempeyek adalah masakan Jawa sebagai lauk dan camilan, namun keberadaannya sekarang mudah ditemukan dengan isi kacang tanah, selain harganya mahal dan kandungan lemak yang diperolehnya agak tinggi, menjadikan kacang hijau sebagai alternatif isi rempeyek.

Rempeyek mudah ditemukan diwarung makan, restoran dan toko kelontong. Isi dari rempeyek meliputi kacang-kacangan, teri, dan daun-daunan. Rempeyek mempunyai kelemahan keras setelah proses penggorengan. Makanan tradisional ini harus berregenerasi untuk menghindari kelangkaan produk tradisional dan pencegahan klaim Negara lain. Variasi perlu dilakukan untuk tampilan wajah baru rempeyek. Kacang hijau adalah jenis kacang-kacangan yang dipilih untuk meningkatkan variasi dan nilai tambah terhadap rempeyek.

Kacang hijau (*Vigna radiata L*) termasuk famili Papilionaceae (kacang-kacangan). Bentuk tanamannya berkayu. Batangnya kecil, berbulu, berwarna hijau, cokelat, atau kemerahan. Tanaman ini tegak dengan tinggi 30-110 cm. Daun kacang hijau termasuk daun majemuk dengan tiga helai anak daun. Helai daun berwarna hijau, berbentuk oval yang berujung lancip.

Kacang hijau termasuk berbunga sempurna. Bunganya berbentuk kupu-kupu berwarna kuning. Bunga ini keluar pada umur 29-40 hari. Setelah penyerbukan, bunga akan berkembang menjadi buah. Buahnya berbentuk polong yang berisi 6-16 biji. Polong ini jika matang berwarna cokelat atau hitam. Bijinya berbentuk bulat, seberat 0,5-0,8 mg, berwarna hijau atau cokelat, kekuning-kuningan. Buah ini matang pada umur 56-100 hari tergantung varietasnya.

Apabila dianalisis lebih lanjut, kacang hijau mempunyai beberapa kelebihan. Pertama, karena kacang hijau lebih tahan kering. Kedua, varietas

unggul kacang hijau mempunyai umur genjah (kurang lebih 60 hari), sehingga lahan segera dapat digunakan untuk tanaman lainnya. Ketiga, produktivitasnya tinggi, hampir menyamai kedelai dan kacang tanah (Najiyati,sri dan Danarti, 1997).

Kacang hijau merupakan sumber protein nabati, vitamin (A,B1, dan C), serta beberapa mineral. Jenis karbohidratnya mudah dicerna sehingga cocok untuk makanan tambahan bayi dan anak balita. Biji maupun tepung kacang hijau banyak digunakan dalam berbagai bentuk pangan, seperti bubur, roti, dan mie. Sementara itu, kecambah kacang hijau (tauge) yang banyak mengandung vitamin E digunakan untuk sayur.

Masyarakat Indonesia banyak yang menyukai cemilan, rempeyek merupakan makanan merakyat dan mudah ditemukan. Usaha rempeyek kacang hijau dipasarkan menggunakan metode langsung dan tidak langsung.

1.2 PERUMUSAN MASALAH

Adapun kendala timbul pada Proyek Usaha Mandiri ini adalah :

1. Proses perendaman kacang hijau yang berpengaruh pada proses pembuatan rempeyek.
2. Belum diketahui formulasi tepat untuk hasil akhir rempeyek.
3. Produk rempeyek kacang hijau belum familiar.

1.3 ALTERNATIF PEMECAHAN MASALAH

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan adalah :

1. Mencari waktu lama perendaman untuk menghasilkan rempeyek kacang hijau yang renyah.
2. Melakukan proses pra produksi untuk mendapatkan formulasi yang disukai konsumen
3. Melakukan pembuatan dan penjualan rempeyek kacang hijau yang disukai konsumen.

1.4 TUJUAN PROGRAM

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini di antaranya adalah :

1. Mendapatkan waktu lama perendaman kacang hijau yang optimal.
2. Mendapatkan formulasi rempeyek yang disukai konsumen
3. Mendapatkan kelayakan usaha produksi rempeyek kacang hijau.

1.5 LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diinginkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Membiasakan masyarakat mengkonsumsi kacang hijau sebagai pengganti kacang tanah untuk isian rempeyek kacang tanah.
2. Meningkatkan nilai gizi bangsa dengan memanfaatkan kacang hijau sebagai rempeyek yang terjangkau oleh masyarakat luas.

1.6 KEGUNAAN PROGRAM

Manfaat dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menambah daya jual kacang hijau
2. Menciptakan usahawan baru dibidang pangan kacang hijau
3. Menemukan alternatif baru pengolahan kacang hijau tepat guna dalam rangka pemenuhan gizi disemua strata masyarakat.