

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang tanah atau bahasa ilmiahnya *Arachis hypogaea L* merupakan tanaman polong-polongan atau *legume* dari *family Fabaceae*. Kacang ini banyak dibudidayakan di Indonesia, dan merupakan kacang terpenting kedua setelah kacang kedelai. Di Indonesia kacang tanah terpusat di Pulau Jawa, Sumatera Utara, Sulawesi dan saat ini telah menyebar diseluruh daerah Indonesia. Kacang tanah memiliki beberapa sebutan, diantaranya kacang tuna, kacang jebrol, kacang bandung, kacang tuban, kacang kole, dan masih banyak lagi. Kacang ini memiliki ciri fisik tanaman berupa tanaman perdu setinggi 30 cm hingga 50 cm dan berdaun kecil. Kacang tanah biasanya dimakan langsung tanpa diolah dan juga disajikan dengan diolah seperti direbus, digoreng, dibakar dan dihancurkan. Kacang tanah kaya akan lemak, mengandung protein yang tinggi, zat besi, kalsium, vitamin B kompleks, dan fosforus.

Kacang tanah banyak mengandung bahan yang dapat membina ketahanan tubuh dalam mencegah beberapa macam penyakit. Mengonsumsi satu ons kacang tanah sebanyak lima kali dalam seminggu dapat mencegah penyakit jantung. Kacang tanah bekerja meningkatkan kemampuan pompa jantung dan menurunkan resiko penyakit jantung koroner. Kandungan protein dalam kacang tanah jauh lebih tinggi dari daging dan telur. Mengonsumsi segenggam kacang tanah setiap hari terutama bagi yang mengidap penyakit kencing manis dapat membantu kekurangan zat (<http://id.wikipedia.org.net.id>).

Rempeyek sebuah camilan kering yang bisa digolongkan sebagai salah satu jenis keripik. Rempeyek cocok untuk dijadikan camilan atau digunakan sebagai tambahan lauk ketika makan. Pada dasarnya camilan kering ini sangat sederhana, karena hanya berupa adonan tepung beras yang berfungsi sebagai pengikat dari bahan utamanya dan yang paling umum adalah kacang tanah. Rempeyek kacang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Bahkan dahulu keripik ini sering dihidangkan pada acara-acara tertentu dikampung-kampung

beserta masakan tradisional yang terdiri dari beberapa jenis sayuran dan sangat dikenal sebagai gubahan (<http://id.wikipedia.org/rempeyek.com>).

Melihat peluang pasar yang ada, usaha rempeyek kacang tanah memiliki prospek yang baik, mengingat jumlah pengangguran di Indonesia dari tahun ke tahun yang semakin meningkat. Oleh karena itu, diperlukan pengetahuan dan keterampilan sesuai dengan yang dibutuhkan di dunia kerja. Meskipun demikian, perusahaan yang tersedia tidak sebanding dengan jumlah pengangguran yang ada. Kondisi yang seperti ini, maka masyarakat dituntut untuk menciptakan lapangan pekerjaan sendiri, misalnya berwirausaha rempeyek kacang tanah. Rempeyek renyah ini dikreasikan dengan bentuk yang unik dan masih sangat jarang ditemukan yaitu berbentuk lingkaran. Usaha rempeyek ini sangat tepat untuk memenuhi kebutuhan akan makanan yang siap dihidangkan dan usaha ini juga sebagai alternatif usaha yang nantinya akan menguntungkan karena rempeyek dengan bentuk lingkaran belum dikenal luas dimasyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan produk Rempeyek Renyah Kacang Tanah "NCUS"?
2. Bagaimana analisis usaha Rempeyek Renyah Kacang Tanah "NCUS" berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan produk Rempeyek Renyah Kacang Tanah “NCUS”.
2. Mengetahui analisis usaha Rempeyek Renyah Kacang Tanah “NCUS” berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.

1.3.2 Manfaat

Manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu :

1. Dapat dijadikan pembelajaran bagi mahasiswa maupun masyarakat umum yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku kacang tanah.
2. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada.
3. Memberikan inovasi kepada mahasiswa untuk pemanfaatan kacang tanah menjadi produk yang dapat dikembangkan dan mampu menciptakan lapangan kerja baru.