

I. PENGANTAR

A. Latar Belakang

Kacang tanah adalah komoditas kacang-kacangan kedua terpenting setelah kedelai di Indonesia (Respati, *et al.*, 2013). Data Badan Pusat Statistik (2018) menyatakan impor kacang tanah mencapai 243,42 ribu ton, sedangkan hasil produksi diperoleh dengan rata-rata 513,17 ribu ton per tahun. Hasil produksi kacang tanah di Indonesia masih rendah, yakni sekitar 1 ton/ha polong kering. Benih dengan mutu genetik dan mutu fisiologis yang tinggi dapat diperoleh dari pertanaman dengan lingkungan yang tepat (Purnomo, *et al.*, 2013).

Menurut Tyas (2014) total kebutuhan nasional kacang tanah pada tahun 2012 sekitar 856 ribu ton, sementara hasil produksi kacang tanah di Indonesia menurut BPS (2014) mencapai 639 ribu ton. Saat ini, Indonesia masih mengantisipasi kebutuhan kacang tanah dengan impor dalam bentuk polong kering.

Kacang lurik (*Arachis hypogea* L. "Lurik") mempunyai ukuran yang lebih besar dan jumlah polong lebih banyak dari kacang pada umumnya, rasanya lebih gurih dan manis sangat bagus untuk dikembangkan menjadi produk olahan makanan, kacang tanah ini bisa diolah menjadi Kacang Lurik Sangrai, kacang rebus dan kacang goreng.

Pengolahan kacang tanah menjadi berbagai produk industri pangan adalah salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah di samping mendukung program diversifikasi pangan. Selain itu, juga untuk meningkatkan kapasitas

ekspor yang umumnya kacang tanah diekspor masih dalam bentuk polong kering. Salah satu produk olahan kacang tanah dengan menggunakan teknologi pengolahan, yaitu Kacang Lurik Sangrai. Kacang Lurik Sangrai adalah hasil olahan kacang tanah dengan melalui tahapan proses penyangraian. Kacang Lurik Sangrai dapat menjadi sebuah peluang usaha yang menguntungkan bagi masyarakat kelas menengah ke bawah, terutama di Kelurahan Kranggan, Kecamatan Setu, Kota Tangerang Selatan.

B. Identifikasi Masalah

Industri Pengolahan Kacang Lurik Sangrai sangat baik dikembangkan, tetapi perlu dilakukannya kajian kelayakan usaha yang mencakup aspek teknologi dan ekonominya apabila akan mendirikan industri Kacang Lurik Sangrai, karena belum diketahui indikator kelayakan usaha dari beberapa kriteria investasi, seperti *Break Even Point*, *Internal Rate of Return*, *Net Benefit Cost Ratio* dan *Pay Back Period*. Oleh karena itu, perlu dikaji apakah usaha pengolahan Kacang Lurik Sangrai layak dijalankan dan berapa harga jual produk Kacang Lurik Sangrai pada saat akan di pasarkan.

C. Kerangka Pikir

Pembuatan Kacang Lurik Sangrai secara ekonomi dapat menjadi bisnis yang sangat menjanjikan, walaupun dengan proses pengolahan yang sangat mudah tetapi masih perlu perbaikan teknologi proses karena untuk meningkatkan mutu produknya. Kacang Lurik Sangrai banyak disukai orang di berbagai wilayah di

Indonesia, bahkan hingga keluar negeri. Olahan Kacang Lurik Sangrai dikenal memiliki tekstur kacang yang renyah dan gurih. Industri pengolahan Kacang Lurik Sangrai saat ini masih terbatas, sehingga perlu dilakukan Analisis tekno-ekonomi proses pembuatan Kacang Lurik Sangrai, agar layak dijadikan industri kecil menengah, khususnya bagi masyarakat kelurahan Kranggan.

D. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud penelitian ini adalah memperbaiki tahapan proses pengolahan Kacang Lurik Sangrai, sehingga menghasilkan produk dengan mutu yang baik. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis teknoekonomi industri pengolahan Kacang Lurik Sangrai.

E. Hipotesis

Industri pengolahan Kacang Lurik Sangrai dapat dijalankan dengan mutu produk yang baik dan layak secara ekonomi.