

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) berasal dari Brasilia yang masuk ke Indonesia pada pertengahan abad ke-16. Pola tanam kacang tanah sudah tersebar di seluruh penjuru dunia dengan total luas panen ± 21 juta hektar. Indonesia menempati urutan ketiga terbesar menurut luas arealnya 650.000 hektar (Indrasti, 2003). Produktivitas kacang tanah Indonesia yang masih sangat rendah yaitu sekitar 1 ton per hektar. Hal tersebut bukan semata-mata disebabkan oleh perbedaan teknologi produksi, namun juga karena adanya pengaruh faktor-faktor lain seperti karakter agroklimat, umur panen, intensitas dan jenis hama penyakit, cara usaha tani serta varietas yang ditanam. Produktivitas kacang tanah yang pernah dicapai oleh Indonesia antara 3,0 – 4,5 ton per hektar (Indrasti, 2003). Di Indonesia, daerah produsen kacang tanah terluas adalah Jawa Timur dan Jawa Tengah. Kacang tanah umumnya ditanam petani di lahan kering atau tegalan dan tadah hujan serta buka lahan baru pada musim hujan maupun di awal musim kemarau (70%) dan selebihnya (30%) ditanam di lahan sawah beririgasi pada musim kemarau setelah padi (Anekaplanta, 2008). Kacang tanah merupakan hasil pertanian yang mempunyai nilai gizi yang tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai produk olahan pangan.

Pada saat ini, pola kehidupan masyarakat modern telah banyak berubah dan menuntut segala sesuatu yang serba praktis tidak terkecuali dengan masalah pengolahan makanan. Salah satu olahan pangan dari kacang tanah yang dapat diupayakan yaitu selai kacang tanah. Produk olahan selai kacang tanah (*peanut butter*) merupakan suatu emulsi yang bersifat plastis, artinya berbentuk padat maupun setengah padat yang dapat

berubah-ubah wujud namun tidak mengalir serta dapat dioleskan. Produk olahan selai kacang tanah termasuk salah satu jenis makanan yang berbentuk "*pasta*" dengan medium minyak, terbuat dari biji kacang tanah yang disangrai kemudian digiling dengan atau tanpa bahan tambahan. Kelebihan selai kacang tanah dibanding selai lain adalah rasanya enak dan lezat, tekstur lembut, serta bernilai gizi tinggi.

Selai dapat memberikan cita rasa spesifik dan dapat menambah energi bagi tubuh karena selai mengandung 55% berat gula dapat dimetabolisme tubuh menjadi ATP yang menghasilkan energi. Jenis makanan ini sudah banyak beredar di pasaran dan cukup digemari oleh masyarakat Indonesia. Peralatan yang digunakan sangat sederhana dan proses pembuatan selai kacang tidak begitu sulit, namun harus ada pengendalian formulasi dalam menciptakan produk selai baru agar dapat diterima konsumen. Proses pembuatan selai kacang tanah meliputi penyiapan bahan baku, pengeringan, pemisahan kulit ari, penghancuran, perebusan serta penambahan gula, garam dan penstabil emulsi.

Pengolahan kacang menjadi selai tidak hanya sebagai olesan pada roti, namun memiliki banyak kegunaan yaitu sebagai *topping* pada donat, saos salad Bangkok, permen, es krim, bakpao, pia, dan lain sebagainya sehingga nilai jual dari produk kacang meningkat. Untuk memenuhi kebutuhan konsumen maka perlu didirikan pabrik yang dapat membuka lapangan pekerjaan, memberikan pajak negara, menurunkan jumlah barang import, dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi.

Pengolahan selai kacang yang direncanakan, didirikan sebagai salah satu unit pengolahan yang merupakan bagian dari sebuah pabrik pengolahan selai di daerah By pass, Krian dengan luas lahan 400m². Lokasi menjadi faktor yang penting karena akan mempengaruhi persaingan dan menentukan kelangsungan hidup perusahaan (Assauri,1980). Pemilihan lokasi yang

strategis sangat penting karena terkait dengan kelancaran aktivitas operasional perusahaan. Lokasi yang tepat dapat menghemat biaya dan menurunkan harga barang sehingga dapat bersaing. Faktor-faktor yang mendasari pemilihan kawasan tersebut menjadi lokasi penempatan pabrik beserta unit pengolahan yang direncanakan antara lain lokasi yang strategis karena termasuk dalam kawasan industri berkembang, dekat dengan wilayah pelabuhan dan dapat dicapai melalui jalan bebas hambatan atau tol, sarana transportasi yang memadai, serta lahan yang cukup luas dengan harga tanah yang cukup memadai.

Bentuk badan usaha yang digunakan adalah UD. Bentuk Usaha Dagang (UD) dipilih karena tidak memerlukan formalitas sehingga mudah didirikan dan tidak memerlukan modal minimal sehingga sesuai untuk perusahaan dengan modal terbatas. Harga yang ditetapkan harus sesuai dengan permintaan pasar dan biaya produksi sehingga dapat menghasilkan angka penjualan dan laba yang maksimum.

Selai kacang tanah yang diproduksi berbeda daripada selai kacang tanah lainnya. Perbedaannya adalah menggunakan kacang tanah yang asli karena adanya produsen yang tidak menggunakan kacang tanah dalam pembuatan selai kacang tanah, bahan pembuatannya menggunakan susu, dan pemakaian lesitin agar tidak terjadi pemisahan antara air dan minyak.

1.2. Tujuan

Tujuan penulisan ini adalah untuk merencanakan pengolahan selai kacang tanah dengan kapasitas bahan baku 1000kg/hari dan untuk mengevaluasi kelayakan berdirinya sebuah pabrik selai kacang tanah.