

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Industri pangan di Indonesia sangat penting peranannya dalam perekonomian masyarakat. Industri pangan mampu mengatasi kebutuhan pangan di Indonesia. Keberadaan industri pangan mampu menyerap banyak tenaga kerja dan juga mampu mendorong berdirinya industri penunjang seperti industri pengolahan makanan, industri mesin dan industri pengolahan pangan maupun industri agribisnis atau agroteknologi. Agroindustri mempunyai arti sebagai suatu kegiatan yang dapat mengolah bahan baku hasil pertanian, baik pertanian tanaman pangan maupun non pangan, peternakan ataupun perikanan. Agroindustri dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk pertanian. Agroindustri merupakan solusi penting untuk menjembatani keinginan konsumen dan karakteristik produk pertanian yang variatif dan tidak tahan lama jika disimpan.

Salah satu cara dalam mengatasi masalah ketergantungan bahan pokok yaitu dengan mewujudkan penganekaragaman pangan. Kacang- kacangan ini tidak hanya digunakan untuk konsumsi secara langsung, namun juga dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan industri dengan menjadikan bahan olahan makanan. Kacang tanah, kacang kedelai putih, dan kacang kedelai hitam memiliki berbagai macam olahan makanan seperti kacang tanah dapat dijadikan sebagai bahan baku kue kering, bumbu kacang. Kacang kedelai putih dapat dijadikan sebagai bahan baku tempe, dan kacang hitam dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan kecap. Namun, dari ketiga kacang tersebut

dapat digunakan dalam satu jenis makanan yaitu sebagai bahan baku pembuatan peyek. Peyek merupakan makanan tradisional yang terbuat dari campuran tepung terigu, tepung beras dan kacang-kacangan seperti kacang tanah, kacang kedelai putih dan kacang kedelaihitam. Tujuan pengolahan peyek adalah untuk meningkatkan keawetan kacang tersebut agar tahan lama sehingga kacang yang sudah diolah dapat dikonsumsi dengan jangka waktu yang lebih lama agar dari hasil pengolahan tersebut dapat memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran.

Kecamatan Imogiri merupakan salah satu wilayah agroindustri hilir yaitu sebagai sentra produksi peyek kacang di Kabupaten Bantul. Agroindustri hilir merupakan kegiatan mengolah barang setengah jadi menjadi barang jadi yang kemudian barang yang dihasilkan dapat langsung dikonsumsi oleh konsumen. Penghasil peyek di Kecamatan Imogiri adalah Desa Sriharjo sebanyak 30 unit usaha/pengrajin.

Pembuatan dan penyajian peyek di Desa Sriharjo terbilang cukup sederhana. Pada saat proses pembuatan peyek, alat-alat yang digunakan seperti wajan dengan ukuran besar, tampah, penyaring minyak, spatula, dan lain-lain. Penggorengan dilakukan menggunakan tungku kayu, karena menghemat biaya produksi. Pembungkusan yang dilakukan menggunakan plastik yang diberi label kemudian menutupnya dengan alat heker.

Faktor yang menjadi permasalahan industri peyek kacang Desa Sriharjo yaitu harga bahan baku, permintaan produk, dan proses produksi. Harga bahan baku kacang tanah pada saat adanya virus covid-19 mengalami kenaikan. Para

pengrajin peyek kacang mendapatkan bahan baku kacang tanah dari beberapa tengkulak. Tengkulak tersebut dalam mematok harga kacang tanah berbeda-beda yaitu antara Rp. 22.000 – Rp. 25.000/kg dari harga semula yaitu Rp. 19.000/kg. Hal tersebut menjadi keluhan para pengrajin peyek kacang. Namun, bahan baku kacang kedelai putih dan kacang kedelai hitam sebelum dan sesudah virus covid-19 tidak ada perubahan harga. Kacang kedelai putih tetap dengan harga Rp.9000/kg, sedangkan kacang kedelai hitam Rp. 13.000/kg. Selain itu permintaan peyek kacang mengalami penurunan karena adanya wabah virus covid-19. Turunnya produksi peyek akibat dari sepihnya permintaan konsumen, sehingga pada proses produksi, pengrajin lebih sedikit memproduksi peyek kacang. Produksi peyek kacang tanah sebelum covid-19 dapat dilakukan seminggu penuh, namun setelah adanya covid-19, para pengrajin hanya dapat memproduksi 3 kali/minggu. Produksi peyek kacang kedelai putih dan kacang kedelai hitam sebelum covid-19 dilakukan 4 – 5 kali/minggu, namun setelah covid-19, produksi hanya dilakukan 2 kali/bulan atau hanya di produksi ketika adanya permintaan dari konsumen. Hal tersebut berdampak pada pendapatan pengrajin. Berdasarkan permasalahan tersebut mendorong peneliti untuk mengetahui kelayakan industri tersebut jika dilihat dari rasio biaya penerimaan, R/C, produktivitas modal, produktivitas tenaga kerja.

## **B. Tujuan**

Tujuan dari penyusunan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui total biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan usaha industri peyek kacang di Desa Sriharjo, Imogiri, Bantul.

2. Mengetahui kelayakan usaha industri peyek kacang di Desa Sriharjo, Imogiri, Bantul.

### **C. Kegunaan**

Adapun kegunaan yang diharapkan dari penelitian yang dilakukan sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan peneliti mengenai kelayakan agroindustri dalam melakukan suatu usaha peyek kacang.
2. Bagi pembaca, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber informasi, pengetahuan, wawasan dan referensi bacaan bagi penelitian yang ingin melakukan penelitian sejenis.
3. Bagi pengrajin peyek kacang, hasil penelitian ini diharapkan sebagai sumber pemikiran dan pertimbangan agroindustri peyek kacang di Desa Sriharjo dalam memajukan usahanya.

