

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman kacang tanah (*Arachis hypogea L.*) termasuk dalam keluarga kacang-kacangan (leguminocea). Menurut sejarahnya, kacang tanah berasal dari Brasilia, Amerika Selatan. Kacang tanah di Indonesia pertama sekali diperkenalkan antara tahun 1421 - 1457 oleh bangsa Spanyol dan baru dibudidayakan pada abad XVIII. Sekarang ini komoditi ini dapat dijumpai hampir di seluruh wilayah Indonesia (**Satuan Pengendali Bimas, 1983**).

Kacang tanah dibudidayakan oleh masyarakat karena memiliki beberapa manfaat, baik dari sisi ekonomi maupun dari sisi kesehatan (**Somaatmadja, 1985**). Dari sisi ekonominya, kacang tanah telah lama dikenal oleh masyarakat luas di Indonesia sebagai bahan makanan dan bahan baku industri (**Sumarsono, 1986**). Selain itu, kacang tanah juga memiliki nilai jual yang tinggi di pasar (**Suprpto, 1987**). Dari sisi kesehatan, kacang tanah mengandung gizi yang tinggi berupa protein dan lemak (**Syam dan Yuswadi, 1986**). Peluang usahatani kacang tanah masih memiliki prospek yang cerah. Hal ini disebabkan oleh semakin meningkatnya permintaan kacang tanah, baik sebagai konsumsi rumah tangga maupun sebagai bahan baku industri (**Nurwidada, 1998**).

Kegunaan kacang tanah yang terbesar adalah untuk bahan makanan, bahan industri dan bahan pakan ternak. Ekspor kacang tanah

dilakukan dalam bentuk polong, biji, minyak dan bungkil. Bungkil kacang tanah sangat baik untuk makanan sapi, ayam petelur, ayam pedaging, dan anak ayam yang sedang berkembang dalam rangka peningkatan zat protein ternak (**Rismunandar, 1974**).

Sebagai bahan makanan, kacang tanah mengandung gizi yang cukup tinggi, yakni 40-50% lemak, 25-32% protein, dan 4% karbohidrat. Dalam kehidupan sehari-hari kacang tanah dapat dinikmati sebagai makanan selingan dalam bentuk kacang goreng atau kacang rebus (**Syam dan Yuswadi, 1986**).

Minyak kacang tanah memiliki keuntungan dari segi kualitas kesehatan bagi manusia dibandingkan minyak hewani dan minyak nabati lainnya. Seperti halnya minyak hewani, beberapa minyak nabati lainnya seperti minyak kelapa, minyak coklat, dan minyak kelapa sawit banyak mengandung asam lemak jenuh. Minyak yang mengandung asam lemak jenuh dapat mengakibatkan penyempitan pembuluh darah dan penyakit jantung.. Minyak kacang tanah tergolong minyak yang tidak mengandung asam lemak jenuh sehingga dapat dikonsumsi setiap saat tanpa berakibat buruk bagi kesehatan manusia. Demi kesehatan manusia, minyak kacang tanah diharapkan dapat menggantikan kedudukan minyak hewani dan minyak nabati lainnya (**Pemerintah Daerah Tingkat I Sumatera Utara, 1990**).

Berdasarkan data yang disajikan **Pemerintah Daerah Tingkat I Sumatera Utara (1990)**, luas areal panen kacang tanah pada tahun 1987 adalah 20.911 hektar dengan produksi 26.551 ton dan produktivitas