



Analisis Kacang Pukul Sebagai Upaya Strategi Dalam Peningkatan Kualitas

Frischa Nofrianti

Institut Agama Kristen Negeri Tarutung

Email : frischanofrianti26@gmail.com

Gea Ibelala

Institut Agama Kristen Negeri Tarutung

Email : geaib.ig@gmail.com

Alamat : Raya Tarutung Siborongborong, Km. 11 Silangkitang, Desa Sipahutar, Kec. Sipoholon,
Kabupaten Tapanuli Utara, Sumatera Utara 22452
Korespondensi penulis : frischanofrianti26@gmail.com,

Abstract. Peanuts are a typical snack from the city of Bagansiapiapi, the basic ingredient of which is made from peanuts. The aim of this research is to carry out an in-depth analysis of the role of peanuts as a method used in an effort to create the best results in order to get quality improvement, for this research the author using research methods (qualitative methods). This research involves a survey of industrial practitioners who apply the hitting nut technique in the context of improving product quality. The research results show that hitting nuts has become a significant approach in quality improvement strategies. The author wants this research to provide in-depth insight into the potential of peanuts as a strategic tool to achieve quality improvement goals. The practical implications of this research may be useful for organizations to better understand the dynamics of hitting nuts and design more effective strategies in improving product quality. Not only that, the author wants to make an important contribution to the quality management literature and provide a basis for further research in the development of innovative quality strategies.

Keywords: Hit Nuts, Quality Improvement, Strategy Effort.

Abstrak. Kacang Pukul adalah cemilan khas dari kota Bagansiapiapi, yang bahan dasarnya terbuat dari kacang tanah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan analisis yang mendalam terhadap peran kacang pukul sebagai cara yang digunakan dalam upaya menciptakan hasil yang terbaik agar mendapatkan peningkatan kualitas, untuk penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian (metode kualitatif). Dalam penelitian ini melibatkan survei terhadap praktisi industri yang menerapkan teknik kacang pukul dalam konteks peningkatan kualitas produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kacang pukul telah menjadi pendekatan yang signifikan dalam strategi peningkatan kualitas. Penulis ingin agar penelitian ini memberikan wawasan mendalam tentang potensi kacang pukul sebagai alat strategis untuk mencapai tujuan peningkatan kualitas. Implikasi praktis dari penelitian ini semoga bermanfaat organisasi untuk lebih memahami dinamika kacang pukul dan merancang strategi yang lebih efektif dalam meningkatkan kualitas produk. Tidak hanya itu saja penulis ingin memberikan kontribusi penting terhadap literatur manajemen kualitas dan memberikan landasan bagi penelitian lebih lanjut dalam pengembangan strategi kualitas yang inovatif.

Kata kunci: Kacang Pukul, Upaya Strategi, Peningkatan Kualitas.

LATAR BELAKANG

Kacang Pukul adalah cemilan khas dari kota Bagansiapiapi, perkembangan zaman dalam dunia bisnis semakin meningkat dan pesat, sehingga mengharuskan perusahaan dapat lebih mengembangkan dan memiliki suatu hal yang dapat mempertahankan tingkat keunggulan suatu produk dari perusahaan. Untuk mempertahankan posisi keunggulan suatu produk diperlukan adanya sesuatu yang lebih berbeda dibandingkan dengan yang lainnya terutama yang sejenis. Karena pada umumnya bahwa konsumen memiliki perubahan selera setiap saatnya dan lebih memilih suatu produk yang menurutnya lebih menarik dan berbeda dari yang lain. Maka dari itu akan dilakukan berbagai upaya untuk meningkatkan kualitas produk kacang pukul khas Rokan Hilir.¹

Kacang tanah, dengan popularitasnya yang meluas di seluruh dunia, telah menjadi pilihan kuliner yang sangat diakui. Tidak hanya dalam konteks saat ini, tetapi juga dalam sejarah kuno, kacang tanah memegang peran penting yang terungkap dalam cerita Esau dan Yakub. Pada bagian Kejadian 25:29-34, diceritakan bahwa Esau dengan rela menjual hak kesulungannya kepada Yakub sebagai gantinya untuk semangkuk kacang merah yang sangat diinginkannya. Hal ini menunjukkan kelezatan dan nilai penting yang diberikan oleh kacang tanah, bahkan sampai pada titik di mana seseorang rela mengorbankan hak-haknya.

Dalam Pengkhotbah 9:10 dijelaskan kita harus tetap tekun dalam pekerjaan yang kita lakukan, pengkhotbah mengingatkan kita tentang tugas kita sebagai manusia yaitu mengerjakan apa yang ada di tangan kita. Apa yang bisa kita kerjakan, kerjakanlah dengan sepenuh hati. Tidak usah iri melihat orang lain dengan kesuksesan yang dimiliki, setiap manusia memiliki porsinya sendiri dalam mendapatkan hasil yang sudah di tentukan.²

Sejalan dengan prinsip tersebut, kita juga diajak untuk bersikap sabar dan tekun ketika menghadapi kendala atau situasi yang mungkin tidak sesuai dengan harapan kita. Dalam perjalanan melaksanakan pekerjaan, walaupun terdapat tantangan yang di luar ekspektasi, penting untuk tetap bersabar dan yakin bahwa kehendak Tuhan akan terwujud. Dengan menggunakan penilaian, pengetahuan, dan kebijaksanaan, kita dapat memandang setiap rintangan sebagai bagian dari ujian atau rencana yang lebih besar yang telah ditetapkan Tuhan. Dengan begitu, melalui dedikasi dan ketekunan, kita dapat menjalankan setiap tugas dengan

¹Kustiati, *Analisis Inovasi Produk Kacang Pukul Merek HH Bagan Siapi-Api Kabupaten Rokan Hilir*, 2020.

²Anton Siswanto, *Passion to Your Words* (Bandung: PT. VISI ANUGERAH INDONESIA, 2011).

penuh tanggung jawab, mengikuti petunjuk-Nya, dan percaya bahwa segala sesuatu akan berjalan sesuai dengan rencana yang lebih tinggi.

METODE PENELITIAN

Selain itu, metode penelitian kualitatif ini juga melibatkan analisis data lapangan, wawancara, dan observasi yang mendalam untuk memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif terkait dengan topik penelitian. Proses analisis dari berbagai jurnal, buku, dan sumber-sumber lainnya menjadi landasan awal yang memandu penelitian ini, memastikan bahwa pembuatan jurnal ini didukung oleh informasi yang relevan dan terkini. Pendekatan holistik ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap pemahaman yang lebih dalam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Faktor dan strategi yang tepat dalam mempengaruhi peningkatan produk kacang pukul khas rokan hilir.

Faktor dan strategi yang sesuai untuk berpengaruh pada peningkatan produk kacang tanah khas Rokan Hilir melibatkan pertimbangan terhadap kondisi internal dan eksternal:

1. Dengan menyusun alternatif strategi pemasaran yang baik dan tepat, dapat diterapkan pada pemasaran kacang tanah dan mengidentifikasi prioritas strategis yang paling tepat.
2. Faktor internal yang mempengaruhi pemasaran kacang tana citra merek, posisi perusahaan, dan keadaan keuangan perusahaan.
3. Faktor eksternal melibatkan sejumlah elemen penting, termasuk meningkatnya popularitas kacang pukul, kemajuan teknologi dalam proses produksi, dan pertumbuhan penduduk yang terus berkembang.
4. Menaikkan kuantitas produksi kacang pukul agar pemasarannya lebih luas.
5. Berkompetisi dalam ranah harga, memperbaiki kualitas produk dengan cita rasa yang diminati, meningkatkan promosi melalui media sosial untuk memperkenalkan makanan khas daerah, dengan tujuan merebut pangsa pasar yang lebih besar. Hal ini bertujuan untuk memperluas pemasaran tidak hanya di tingkat domestik tetapi juga secara internasional.³

³ Ain Safika, ""Strategi Pemasaran Kacang Pukul Di Bagan Siapiapi Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir (Studi Kasus Kacang Pukul Pada Toko H.H).," *Agricore Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD* Vol 7, No (2022).

2. Pembuat/pemproduksi kacang pukul merek HH lebih dulu.

Menurut sejarahnya, kacang pukul merupakan makanan sejak dulu yang dibuat oleh masyarakat keturunan Tionghoa Bagansiapiapi secara turun temurun. Bagansiapiapi memiliki banyak komunitas Tionghoa, terlihat dari banyaknya kelenteng yang berdiri dan perkumpulan-perkumpulan yang saling terjalin. Salah satu destinasi yang terkenal dan bersejarah di Bagan Siapi-api yang menyajikan kacang pukul adalah Toko HH, yang beralamat di Jalan Perdagangan No. 45B. Usaha kacang pukul ini pertama kali diperkenalkan di Bagan oleh buyut dari suami Dina, yaitu Cua Kim Cui, pada tahun 1958. Dina sendiri merupakan generasi ketiga yang kini mengelola dengan penuh dedikasi warung kacang pukul ini.⁴

3. Bahan dan cara pembuatan kacang pukul.

Bahan:



- 1) Kacang tanah berkualitas dari petani setempat di Bagan Siapi-api Kabupaten Rokan Hilir
- 2) Gula pasir dan garam secukupnya
- 3) Varian rasa strawberry, milo, coklat, pandan, dan kopi.

Cara Pembuatannya:

1. Kacang tanah terlebih dahulu dibersihkan dengan menggunakan air bersih.
2. Kacang tanah yang sudah bersih kemudian di giling.
3. Lalu kacang tanah ditaburi gula dan sedikit garam halus dan di pukul- pukul menggunakan alat khusus sehingga tercampur merata sampai kacang terlihat mekar dan mengembang.

⁴ Abdul Latif, "No Title," *Kacang Pukul, Oleh-Oleh Bagansiapiapi Sejak 1958*, 2017, <https://www.cakaplah.com/berita/baca/3454/2017/04/08/kacang-pukul-oleholeh-bagansiapiapi-sejak-1958>.

4. Proses selanjutnya yaitu kacang untuk rasa original langsung dilakukan penggulungan, namun untuk kacang yang memiliki varian rasa dapat dilakukan penaburan rasa di atas kacang kemudian digulung.
5. Selanjutnya proses pemotongan kacang sesuai dengan ukurannya.
6. Diamkan adonan sampai kering.
7. Jika sudah kering, maka dilakukan proses dibungkus dengan kertas minyak (dahulu) secara tradisional ataupun pembungkus plastik (sekarang) menggunakan mesin.
8. Jika sudah dibungkus kacang pukul perpesnya, maka dapat dilakukan proses pengemasan sesuai jenis kemasan berdasarkan rasa, jumlah, dan jenis kemasan.⁵



4. Pemasaran produk yang akan dilakukan.

Pemasaran merupakan langkah penting untuk meningkatkan produktifitas penjualan suatu produk. Dalam menggapai pangsa pasar dari produk kacang pukul ini telah dilakukan pemasaran secara manual yaitu informasi dari mulut ke mulut oleh konsumen yang pernah mencicipi produk kacang pukul ini, dan untuk menggapai konsumen yang lebih luas produk kacang pukul ini telah tersedia di place market besar seperti shopee, lazada, dan tokopedia.

⁵ Kustiati, "Analisis Inovasi Produk Kacang Pukul Merek HH Bagan Siapi-Api Kabupaten Rokan Hilir" (2020).

DAFTAR REFERENSI

- Anton Siswanto, *Passion to Your Words* (Bandung: PT. VISI ANUGERAH INDONESIA, 2011).
- Ain Safika, ““Strategi Pemasaran Kacang Pukul Di Bagan Siapiapi Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir (Studi Kasus Kacang Pukul Pada Toko H.H).,” *Agricore Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD* Vol 7, No (2022).
- Abdul Latif, “No Title,” *Kacang Pukul, Oleh-Oleh Bagansiapiapi Sejak 1958*, 2017, <https://www.cakaplah.com/berita/baca/3454/2017/04/08/kacang-pukul-oleholeh-bagansiapiapi-sejak-1958>.