

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam yang melimpah terutama hasil pertanian. Kacang kedelai adalah salah satu tanaman jenis polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan dari Asia Timur seperti Susu, Kecap, Tahu, Tempe. Kedelai merupakan sumber utama protein nabati dan minyak nabati Dunia.

Tahu merupakan salah satu produk olahan yang berbahan dasar kedelai, yang diperoleh dari hasil penggumpalan protein kedelai baik dengan batu tahu maupun dengan asam. Tahu merupakan sumber protein nabati sehingga sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Tahu memiliki nilai zat gizi yang terkandung di dalamnya. Menurut Direktorat Gizi Depkes (1993), tahu mengandung kadar air sebesar 86,7%, 7,9% protein, 4,1% lemak, 0,4% karbohidrat, dan 0.4% mineral. Selain itu, tahu merupakan hasil pengolahan kedelai yang bergizi, relatif murah dan mudah didapat. Berdasarkan data dari Biro Pusat Statistik (2013), dapat ditunjukkan yaitu konsumsi tahu di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Produksi kedelai tahun 2012 sebanyak 843.153 ton, tahun 2013 turun menjadi 779.992 dan tahun 2014 naik lagi menjadi 953.956. Proses pembuatan tahu sangat mudah dan dapat dilakukan dalam skala industri kecil. Bahan baku yang diperlukan adalah kedelai, keungulan, dan air. Tahapan proses pembuatan tahu meliputi sortasi, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, pengepresan, penggumpalan, dan pencetakan tahu. Menurut Shurfleff dan Aoyagi (1977) dalam Suhaidi (2003).

Untuk pembuatan tahu ada dua perlakuan utama sebagai penyebab proses penggumpalan protein yaitu pemanasan yang menyebabkan koagulasi protein dengan suhu efektif berkisar antara 38° -78°C dan penambahan penggumpal untuk membentuk atau mempercepat proses penggumpalan. Industri direncanakan didirikan di Petemon, Surabaya dengan lahan seluas 225 m². kapasitas bahan 200kg/hari. Bahan baku yang 2 digunakan dalam proses pembuatan tahu ialah biji

kedelai lokal varietas Wilis, Bromo, dan Anjasromo yang dapat diperoleh dari para pemasok daerah Pasuruan dan Jember dan sekitar.

Tahu susu ini berbeda dari tahu biasa pada umumnya. tahu susu memiliki tekstur yang lembut didalam dan gurih diluar untuk bahan baku tahu susu ini hanyadapat di produksi menggunakan tahu putih, kaena teksturnya yang lembut dan warnanya yang putih seperti susu. Penggorengan ini tidak dapat sembarang menggoreng diperlukan ketekunan dan kesabaran untuk menggorengnya. Dikarenakan teksturnya yang lembut dan mudah hancur, inovasi produk tahu susu diharapkan membantu meningkatkan nilai jual tahu serta jajanan tradisional tahu, sehingga dalam perkembangannya dapat dijadikan peluang usaha yang memiliki prospek menjanjikan. Perlu dilakukan analisis usaha berdasarkan *Break Event Point*(BEP), *Return on Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) agar dapat diketahui apakah usaha ini menguntungkan atau tidak untuk dikembangkan. Pemasaran produk tahu susu dilakukan secara langsung.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan tahu susu di Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana menganalisis kelayakan usaha tahu susu di Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana memasarkan tahu susu di Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pembuatan tahu susu di Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso

2. Dapat menganalisis kelayakan tahu susu di Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso
3. Dapat memasarkan tahu susu di Kabupaten Bondowoso

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan tugas akhir yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari pelaksanaan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat diantaranya:

1. Bagi Wirausahawan, dapat menjadi sumber informasi mengenai analisis kewirausahaan dan strategi pemasaran.
2. Bagi instansi terkait, dapat menjadi bahan pertimbangan, masukan, serta produk unggulan di daerah Bondowoso terkait dengan hasil penulisan karya ilmiah mahasiswa yang telah melaksanakan tugas akhir.
3. Bagi pembaca, dapat dijadikan sumber informasi bagi pembaca yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.