

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tahu ialah olahan makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang memiliki nilai gizi tinggi, mudah dicerna serta harganya yang relatif murah. tahu berperan penting sebagai sumber protein nabati kaya akan manfaat. Tetapi dengan berkembangnya cara pandang masyarakat, maka masyarakat menginginkan suatu pangan inovasi dari produk yang ada menjadi produk yang memiliki tekstur dan rasa sedikit berbeda. Dengan adanya permasalahan ini akan lebih mudah untuk mengetahui suatu usaha yang akan dikembangkan yaitu dengan menambahkan susu sapi kedalam pembuatan tahu dari susu kedelai, penambahan yang dilakukan untuk membuat rasa, aroma, tekstur dan kenampakan tahu sedikit berbeda dari tahu yang diolah dari sari kedelai. Maka terciptalah suatu inovasi produk.

Tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi merupakan tahu yang terbuat menggunakan sari kedelai dan susu sapi. Penambahan bahan tersebut dalam pembuatan tahu merupakan upaya diversifikasi pangan yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dan menambah nilai gizi suatu produk. Hal tersebut karenan susu kedelai dan susu sapi sama-sama memiliki nilai gizi yang tinggi. Maka dari itu pembuatan tahu susu dapat menambah nilai guna, meningkatkan daya simpan, dan dapat menjadi salah satu pangan alternative dalam pemanfaatan susu. Keunggulan produk tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi dibandingkan tahu susu yang ada dipasaran yaitu memiliki rasa yang lebih gurih, aroma yang khas, dan tekstur yang lebih lembut serta kenampakan yang halus.

Komposisi zat gizi susu kedelai hampir sama dengan susu sapi.karena susu kedelai dapat digunakan sebagai pengganti susu sapi. Susu kedelai baik dikonsumsi oleh orang yang alergi susu sapi, yaitu orang-orang yang kurang enzim lactase dalam saluran pencernaan sehingga tidak mampu mencerna laktosa dalam susu sapi (Vina dan Vani, 2008) dalam (Oktaviani, 2012). Dengan diolah menjadi berbagi bahan pangan dapat memperpanjang daya simpan susu. Tahu adalah dadih kedelai, dari susu kedelai yang mengental (*curd*) kemudian dicetak

dan dipres (FG Winarno, 1993) *dalam* (Oktaviani, 2012). Tahu susu merupakan susu sapi yang digumpalkan menggunakan “rennet”. Rennet sekelompok enzim yang dihasilkan oleh lambung hewan menyusui mengandung enzim proteolitik yang berfungsi untuk memisahkan bagian padat dan bagian cair pada susu. teksturnya mirip tahu kedelai. Bentuk dasar tahu susu ialah suatu massa atau gumpalan dengan kandungan airnya dikeluarkan (Saleh, 2004) *dalam* (Oktaviani, 2012).

Produk tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi yang dijual dengan harga Rp11.200 sehingga masih dapat bersaing dipasaran. Metode pemasaran yang dilakukan menggunakan pemasaran langsung dengan pemasaran tidak langsung. Pemasaran Langsung adalah pemasaran dengan cara menjual produk secara *online* dan konvensional, sedangkan pada pemasaran tidak langsung dengan menitipkan produk ke warung terdekat. Dari latar belakang tersebut, didapatkan inovasi berupa tahu susu kedelai dengan penambahan susu sapi beserta daya terimanya dimasyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang dapat dijabarkan pada latar belakang tersebut sebagai berikut :

1. Bagaimana memproduksi tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produk tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang baik produk tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi?
4. Bagaimana daya terima produk tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dilakukannya kegiatan produksi pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ialah:

1. Untuk mengetahui teknik produksi tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi yang optimal.
2. Untuk menghitung kelayakan usaha produksi tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang baik untuk usaha produksi tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi.
4. Untuk Mengetahui daya terima produk tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dilakukan Proyek Usaha Mandiri (PUM) yaitu untuk:

1. Memberikan variasi terhadap produk tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi yang suda ada.
2. Meningkatkan nilai guna dari sari kedelai.
3. Dapat menciptakan peluang a wirausaha dalam proyek usaha produksi tahu sari kedelai dengan penambahan susu sapi dalam skala besar maupun industri rumah tangga.