

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Tahu Bulat Dengan Penambahan Keju Mozarella, Muhammad Dani Fahrudin, NIM B32191081 , Tahun 2022, 91 halaman.,Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing).

Tahu merupakan gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil pemecahan kedelai yang sudah digiling dengan penambahan air. Pengumpulan protein dicoba dengan metode penambahan cairan biang ataupun garam- garam kalsium, contohnya kalsium sulfat yang disebut dengan batu tahu, batu koko, maupun sioko. Tahu dikenal masyarakat sebagai santapan sehari- hari yang umumnya sangat digemari oleh masyarakat indonesia. Menurut data yang diperoleh dari Biro Pusat Statistik serta Survei Sosial Ekonomi nasional (2016) Tingkatan mengkonsumsi tahu serta tempe di Indonesia mencapai 0,151 kg/ kapita/ minggu di wilayah perkotaan. Jumlah ini lebih dari bila dibanding dengan konsumsi daging ayam 0, 111 kg/ kapita/ minggu serta daging sapi 0, 008kg/ kapita/ minggu. Bila ditinjau dari data Biro Pusat Statistik diatas, tampaknya sektor industri kecil pembuatan tahu ini masih menjanjikan.

Selama ini terdapat berbagai macam produk tahu yang tersebar di pasaran antara lain merupakan Tahu susu, Tahu sutra, Tahu sumedang, Tahu pong, serta Tahu kuning. Salah satu inovasi baru perkembangan tahu diindonesia merupakan tahu bulat. Tahu bulat adalah olahan yang menggunakan bahan dasar utama tahu putih yang kemudian dibentuk bulat, pada umumnya tanpa isi atau dalamnya kopong penjualnya menyajikan tahu bulat hangat dengan cara digoreng diwajan berminyak panas. Untuk menambah minat masyarakat untuk mengkonsumsi tahu bulat sehingga didapat inovasi baru yaitu penambahan keju mozarella pada tahu bulat yang diharapkan mampu menambah nilai jual pada tahu bulat.

Proses pembuatan tahu bulat dengan penambahan keju mozarella memiliki beberapa tahapan yaitu persiapan alat dan bahan, penghancuran tahu, pemerasan tahu, pengadukan tahu yang dibarengi dengan penambahan bumbu-bumbu, pembulatan adonan tahu, pemasukan mozarella pada tahu, pendinginan pada lemari es, pengorengan, penirisan dan dilakukan pengemasan. Usaha tahu bulat dengan penambahan keju mozarella ini layak untuk dijalankan karena dengan total biaya

produksi Rp. 1.161.221,19 mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 378.788,81 dengan laju keuntungan 32,62%% serta dengan nilai B/C Ratio 1,32

Pemasaran tahu bulat dengan penambahan keju mozarella ini dilakukan dengan secara langsung dan tidak langsung untuk pemasaran secara langsung dilakukan di daerah sekitar desa cendoro kecamatan palang kabupaten tuban dan di daerah kampus jember. Kemudian untuk pemasaran secara online dilakukan melalui media sosial Instagram dan Whatsapps.