

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu yang sangat kaya akan protein, telah semenjak lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk. Tahu merupakan makanan yang terbuat dari kacang kedelai yang difermentasikan serta diambil sarinya. Berbeda dengan tempe yang asli dari Indonesia, ketahu berasal dari Tiongkok, semacam halnya kecap, tauco, bakpau, serta bakso. Tahu merupakan kata serapan dari bahasa Hokkian (tauhu) hanyu pinyin: doufu) yang secara harfiah berarti " kedelai yang difermentasi". Tahu awal kali muncul di Cina semenjak era Dinasti Han dekat 2200 tahun kemudian. Penemunya merupakan Liu An(Hanzi) yang ialah seorang bangsawan, cucu dari Kaisar Han Gaozu, Liu Bang yang mendirikan Dinasti Han. Tahu dikenal masyarakat sebagai santapan sehari-hari yang umumnya sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. (Rahmawati, 2013)

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.

Tingginya konsumsi tahu masyarakat Indonesia menjadi peluang baru untuk menghasilkan produk olahan tahu yang lebih kekinian serta pastinya berkualitas. 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. Tahu dengan beragam produk yang tidak sama tentunya mempunyai karakteristik khas masing-masing secara unik. Tahu susu serta Tahu sutra yang bertekstur lembut, Tahu sumedang mempunyai tekstur yang keras, tahu pong mempunyai tekstur lebih kering serta komponen dalamnya berlubang, tahu kuning terdapat tekstur padat.

Salah satu inovasi baru perkembangan tahu di Indonesia merupakan tahu bulat. Tahu bulat merupakan produk diversifikasi tahu yang merupakan makanan khas

wilayah Tasikmalaya, yakni sejenis tahu yang bentuknya bulat seperti bola tenis meja, hanya tahu ini sudah dilakukan penambahan dengan bumbu-bumbu serta bahan yang lain sehingga tahu ini mempunyai rasa yang dominan gurih serta lezat (Hasbulloh, 2018).

Camilan berbahan dasar tahu pada umumnya terkesan kuno sebab tahu yang telah ada semenjak jaman dahulu. Oleh karena itu untuk menampilkan citra camilan berbahan dasar tahu yang lebih kekinian pada saat ini maka dilakukan peambahan keju mozarella yang saat ini sangat disukai oleh masyarakat terutama generasi muda karena rasanya yang gurih dan keju yang bisa melumer. Salah satu jenis keju yang sangat digemari oleh masyarakat merupakan keju mozzarella, keju mozzarella ialah salah satu tipe keju pasta filata(curd yang elastis)yaitu keju yang dipanaskan serta dilelehkan dan dilakukan pada temperatur 70- 85°C dan merupakan keju asli Italia. (Purwati , 2019).

Tujuan dari penambahan keju mozarella yakni menaikkan nilai ekonomis tahu bulat agar menjadi camilan maupun jajanan yang lebih kekinian di era perkembangan industri kuliner serta mendorong munculnya produk tahu yang lebih beragam serta pastinya berkualitas. Pada tahu bulat ini dilakukan juga penambahan bahan tambahan baking soda agar tahu bulat menjadi kopong dan Mengembang. Baking soda merupakan peyebutan lain untuk sodium bikarbonat. Bahan ini akan mengeluarkan gas karbondioksida (CO₂) yaitu gas yang bersifat sebagai bahan pengembang jika dipanaskan atau ditambahkan dengan asam. (Hidayati & dkk, 2020)

Jika ditinjau dari penjelasan diatas dan berdasarkan data dari Biro Pusat Statistik serta Survei Ekonomi Nasional olahan pangan berbahan dasar tahu masih sangat digemari oleh masyarakat, oleh sebab itu dilakukan Proyek Usaha Mandiri (PUM) dengan suatu inovasi baru penambahan keju mozarella pada tahu, yakni Tahu Bulat Dengan Penambahn Keju Mozarella.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang diatas yang telah dijelaskan diatas adalah :

1. Bagaimana Teknik Pembuatan tahu bulat dengan penambahan keju mozarella yang optimal agar dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha untuk pemasaran tahu bulat dengan penambahan keju mozarella?
3. Bagaimana penerimaan konsumen terhadap tahu bulat dengan penambahan keju mozarella?
4. Bagaimana strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan tahu bulat dengan penambahan keju mozarella?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui cara pembuatan tahu bulat dengan penambahan keju mozarella
2. Memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha tahu bulat dengan penambahan keju mozarella
3. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap tahu bulat dengan penambahan keju mozarella.
4. Mengetahui cara pemasaran yang tepat untuk memasarkan tahu bulat dengan penambahan keju mozarella

1.4 Manfaat

1. Menghasilkan inovasi baru tahu bulat dengan penambahan keju mozarella
2. Meningkatkan nilai ekonomis tahu bulat
3. Membuka peluang usaha dalam proyek tahu bulat dengan penambahan keju mozarella