

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan protein di Indonesia masih menjadi masalah hingga saat ini, terutama bagi masyarakat yang berpenghasilan menengah kebawah, karena pada umumnya sumber protein berasal dari produk hewani yang memiliki harga relatif cukup mahal. Hasil produk pengolahan dari hewani memang merupakan sumber protein yang berkualitas tinggi, namun tidak semua masyarakat dapat menjangkaunya. Hal tersebut dapat diatasi dengan substitusi menggunakan protein nabati yang harganya lebih terjangkau (Devina, 2002).

Produk olahan kedelai yang paling banyak diproduksi di Indonesia, selain tempe, kecap, tauco, susu dan produk olahan lainnya adalah tahu. Tahu dapat dibuat dari berbagai bahan baku, tetapi yang dikenal sebagai tahu oleh peminat tahu yakni yang diproduksi dari kacang kedelai. Bahan baku utama tahu yang berupa kedelai terkadang mengalami kelangkaan, karena beberapa faktor antara lain: kedelai merupakan produk yang sifatnya musiman, menurunnya produk dalam negeri sehingga dilakukan impor dengan harga yang tinggi. Selain itu juga dikarenakan banyaknya permintaan kedelai untuk menghasilkan produk lain seperti kecap, tempe dan sebagai bahan baku makanan yang lain (Sarwono, 2010).

Tahu merupakan makanan yang berbahan dasar kacang kedelai yang sehat karena memiliki nilai gizi tinggi dan digemari masyarakat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, sekitar 38% kedelai di Indonesia dikonsumsi dalam bentuk produk tahu (Badan Pusat Statistik, 2017). Selain itu menurut data Badan Pusat Statistik (2017), konsumsi tahu per kapita dalam seminggu terus meningkat setiap tahunnya dengan rata-rata 1,44 ons pada tahun 2015, menjadi 1,51 ons pada tahun 2016 dan meningkat lagi menjadi 1,57 ons pada tahun 2017. Peningkatan konsumsi tahu yang tidak diimbangi dengan pengembangan produk tahu menjadi produk lain yang lebih berkualitas.

Semakin tinggi pola konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk-produk instan dan praktis, baik dalam pengolahan maupun konsumsinya merupakan suatu

tantangan bagi industri tahu untuk membuat suatu inovasi baru tentang modifikasi produk tahu. Sejauh ini sudah banyak terdapat berbagai macam produk tahu di pasaran diantaranya tahu sutra, tahu susu, tahu sumedang, tahu, dan tahu kuning. Tahu memiliki beberapa macam produk berbeda tentunya memiliki ciri khasnya masing-masing. Tahu susu dan tahu sutra memiliki tekstur yang lebih lembut, tahu sumedang memiliki teksur yang lebih keras, tahu memiliki tekstur yang lebih kering dan dalamnya memiliki rongga, tahu kuning memiliki tekstur yang padat.

Alternatif baru dalam pengembangan produk tahu adalah keripik. Keripik adalah makanan ringan yang tergolong jenis makanan *crackers*, yaitu makanan yang bersifat kering, renyah, dan memiliki kandungan lemaknya tinggi (Sulistiyowati, 2004). Produk keripik sangat digemari oleh masyarakat. Keripik tahu pong mempunyai kelebihan dibandingkan keripik lain berdasarkan bahan bakunya, yaitu memiliki kandungan protein dan lemak yang tinggi. Berdasarkan penjelasan tersebut tahu memiliki peluang yang cukup bagus untuk dikembangkan menjadi keripik. Pada penelitian pengembangan tahu menjadi produk keripik ini ditekankan pada bagaimana proses pengolahan keripik tahu pong ditinjau dari suhu pengorengan dan bahan baku tahu yang digunakan, karena diketahui suhu pengorengan yang tinggi dapat menyebabkan kandungan protein tahu dapat terdenaturasi. Menurut Apriyanto (2002), kebanyakan protein pangaan terdenaturasi jika dipanaskan pada suhu (60-90°C) selama satu jam atau kurang dan bagaimana analisis biaya produksinya.

Berdasarkan uraian di atas dapat dihasilkan suatu produk yang digemari masyarakat dengan berbahan dasar tahu, oleh karena itu dilakukan Proyek Usaha Mandiri (PUM) yaitu sebuah inovasi baru dalam penambahan rasa pada tahu, yakni pembuatan keripik tahu pong dengan penambahan variasi rasa.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana teknik pembuatan keripik tahu pong dengan penambahan variasi rasa yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha untuk pemasaran keripik tahu pong dengan penambahan variasi rasa?
3. Bagaimana proses memasarkan dengan baik produk keripik tahu pong dengan penambahan variasi rasa?

1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari pelaksanaan Proyek usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui cara memproduksi keripik tahu pong dengan penambahan variasi rasa
2. Mampu menganalisa usaha untuk pemasaran keripik tahu pong dengan penambahan variasi rasa
3. Mampu memasarkan keripik tahu pong dengan penambahan variasi rasa agar dapat dijangkau oleh banyak konsumen

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan variasi terhadap produk tahu yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai ekonomis tahu.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek tahu variasi rasa baik skala besar maupun industri rumah tangga.