

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tahu merupakan salah satu produk olahan makanan yang telah populer di masyarakat Indonesia. Sejak dulu, masyarakat Indonesia sudah terbiasa mengonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau juga sebagai makanan ringan. Tahu menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya juga relatif murah. Tahu mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B-kompleks. Tahu juga kerap dijadikan salah satu menu diet rendah kalori karena kandungan hidrat arangnya yang rendah (Utami, 2012). Oleh Karena itu tahu dapat berperan penting dalam memenuhi nilai gizi bagi masyarakat pada negara berkembang.

Kubis (*Brassica oleracea var. capitata L.*) merupakan salah satu jenis sayuran yang banyak dikonsumsi karena berbagai manfaat yang terdapat di dalam kubis. Kubis dikenal sebagai sumber vitamin A, B, dan C, mineral, karbohidrat, dan protein yang berguna bagi kesehatan. Seperti beberapa jenis sayuran lainnya, kubis memiliki sifat mudah rusak, produksi musiman, dan tidak tahan disimpan lama. Sifat mudah rusak ini dapat disebabkan oleh daun yang lunak dan kandungan air cukup tinggi, sehingga mudah ditembus oleh alat-alat pertanian dan hama atau penyakit tanaman (Herminanto, 2004).

Kubis (*Brassica oleracea var. capitata L.*) merupakan jenis tanaman yang banyak dibudidayakan petani Indonesia, terhitung seberat 1. 442.624 Ton tanaman kubis yang mampu dihasilkan pada tahun 2018. Namun, produksi kubis sering kali mengalami penurunan produksi. Data terakhir, tercatat sampai saat ini, produksi kubis dari tahun 2013 sampai 2014 mengalami peningkatan. Tahun 2015 dan 2016 produksi kubis mengalami penurunan, kemudian mengalami kenaikan kembali pada tahun 2017 dan pada tahun 2018 produksi kubis mengalami penurunan kembali (BPS, 2018). Permintaan terhadap sayuran termasuk kubis di Indonesia setiap tahunnya meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk, tingkat pendapatan masyarakat, kesadaran gizi masyarakat, dan permintaan ekspor. Berdasarkan data BPS (2012). Tingginya permintaan akan sayuran 2 kubis, menstimulir para pelaku pertanian untuk dapat meningkatkan produktivitas sayuran kubis baik secara kualitas maupun kuantitas sesuai dengan permintaan pasar.

Cireng yaitu makanan ringan tradisional dari Sunda yang pada umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka, tepung terigu, bawang merah, bawang putih, garam dan air. Pada umumnya cireng merupakan snack yang memiliki tekstur kenyal dan harus digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Pengusaha cireng telah melakukan banyak cara untuk menjadikan cireng yang bervariasi dan banyak yang dimodifikasi, seperti disubstitusi dengan bahan lain dan dimodifikasi seperti diberi isi didalamnya dengan tujuan dapat memperbaiki cita rasa dan ketertarikan konsumen pada produk cireng. Cireng sangat digemari dikalangan masyarakat di Indonesia. Cireng merupakan makanan ringan memiliki rasa yang gurih dan tidak membosankan, sehingga sangat populer di Indonesia.

Cireng tahu dengan penambahan sayur kubis ini dapat memberikan efek yang tinggi gizi pada anak. Melalui inisiatif cireng tahu dengan penambahan sayur kubis ini dapat menarik perhatian masyarakat, apalagi bagi anak-anak dan orang dewasa yang tidak menyukai sayuran, dapat mengkonsumsi cireng ini. Karena cireng merupakan makanan ringan yang banyak digemari oleh anak-anak dan orang dewasa, selain itu kandungan gizi vitamin dan mineral yang tinggi pada kubis dan gizi protein pada tahu juga dapat memberikan perubahan gizi yang signifikan pada masyarakat. Berdasarkan hasil uraian diatas dapat dihasilkan suatu produk cireng yang berbahan tambahan tahu dan kubis yang diharapkan dapat disukai oleh konsumen atau masyarakat luas. Oleh sebab itu perlu diadakan Proyek Usaha Mandiri (PUM) dengan suatu kreasi baru yaitu pembuatan Cireng Tahu dengan Penambahan Sayur Kubis.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi cireng tahu dengan penambahan kubis yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi cireng tahu dengan penambahan kubis?
3. Bagaimana strategi pemasaran cireng tahu dengan penambahan kubis?

1.3. Tujuan

Tujuan pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri tersebut adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi cireng tahu dengan penambahan kubis yang dapat diterima oleh konsumen
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produksi cireng tahu dengan penambahan kubis
3. Mengetahui strategi pemasaran cireng tahu dengan penambahan kubis

1.4. Manfaat

Manfaat yang bisa didapat dari proyek usaha mandiri (PUM) tersebut adalah :

1. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan tahu dan kubis sebagai olahan pangan
2. Menghasilkan variasi cireng baru yang diterima masyarakat
3. Membuka peluang usaha baik usaha kecil atau besar dalam produksi cireng tahu dengan tahu dan kubis sebagai bahan baku tambahan.