

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri rumahan (*home industry*) di Indonesia memiliki kontribusi yang relatif besar terhadap perekonomian di Indonesia, baik dari sektor produksi, pemasaran, maupun terhadap tenaga kerja. Banyak sekali berbagai macam industri rumahan saat ini yang mempunyai peran yang besar dalam perkembangan ekonomi di Indonesia seperti industri rumahan pembuatan tahu dalam segi pengolahan hasil pertanian yang menggunakan bahan utama kedelai (*Glycine max L*). Disamping tahu sebagai hasil produksi yang utama, industri tahu juga menghasilkan limbah baik limbah padat maupun limbah cair. Limbah ini bila tidak dimanfaatkan, dapat mencemari lingkungan karena sifatnya yang mudah basi. Pemanfaatan limbah, khususnya limbah padat (ampas tahu) masih kurang mendapat perhatian dikarenakan masih minimnya pengetahuan masyarakat akan kandungan dalam ampas tahu.

Ampas tahu merupakan hasil sampingan dalam proses pembuatan industri tahu yang diperoleh dari hasil penyaringan susu kedelai. Ampas tahu masih mengandung protein yang relatif tinggi (Driyani, 2007). Ampas tahu dalam 100 gram mengandung 84,1% air, 5,0% protein, 2,1% lemak, 8,1% karbohidrat dan 4,1% serat pangan (Suharti, 2013). Sejauh ini, berdasarkan hasil observasi, ampas tahu sebagian besar dimanfaatkan untuk pakan ternak dan sebagian kecil diolah menjadi makanan, seperti oncom, tempe gembus, dan kerupuk ampas tahu. Oleh karena itu, perlu dipikirkan suatu cara untuk mendapatkan solusi terbaik dalam menyelesaikan permasalahan limbah padat tahu tersebut sehingga tidak mencemari lingkungan, dapat dimanfaatkan dengan lebih optimal melalui upaya diversifikasi produk. Hal ini diharapkan dapat membantu meningkatkan omzet para produsen tahu dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitarnya.

Berdasarkan fakta tentang ampas tahu dan diversifikasi produknya yang telah diuraikan, maka perlu dicobakan bentuk diversifikasi olahan ampas tahu selain yang umum yang sudah dikenal, yaitu berupa *nugget* berbahan utama ampas tahu yang di kreasikan dengan ayam.

Nugget ayam ampas tahu adalah produk olahan ampas tahu yang menggunakan penambahan daging ayam giling, diberi penambahan bumbu, dicetak kemudian dilumuri dengan tepung roti pada bagian permukaannya dan dibekukan. *Nugget* ayam ampas tahu ini merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (precooked), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. *Nugget* ayam ampas tahu juga banyak mengandung gizi dan protein yang cukup tinggi, dalam hal ini dapat dijadikan peluang berwirausaha, karena ada variasi rasa yang mampu mengatasi kebosanan masyarakat. Dilihat dari bentuk, aroma, dan rasa *Nugget* ayam ampas tahu ini sangat aman dikonsumsi oleh semua kalangan baik anak-anak, orang dewasa maupun orang yang lanjut usia.

Produksi *nugget* ayam ampas tahu ini merupakan usaha yang menguntungkan, karena dapat membangun industri-industri kecil yang mampu membuka peluang kerja bagi masyarakat, sehingga dapat memberdayakan Sumber Daya Manusia yang ada sebagai tenaga kerja yang efektif dan efisien. Selain itu juga dapat berperan dalam kelancaran perekonomian nasional pada umumnya. Usaha yang akan dilakukan adalah Produksi *nugget* ayam ampas tahu yang merupakan inovasi baru yang diproduksi secara langsung dan dipasarkan langsung kekonsumen. Diharapkan dari usaha ini dapat memperoleh keuntungan, dapat diterima baik oleh semua kalangan masyarakat, dan dapat memperbaiki kualitas makanan Indonesia. Oleh karena itu untuk mengetahui usaha ini layak atau tidak untuk diusahakan maka diperlukan analisis usaha seperti BEP (*Break Even Point*) dan B/C Ratio.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan nugget ayam substitusi ampas tahu adalah :

1. Bagaimana teknik pembuatan nugget ayam substitusi ampas tahu yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana memproduksi dan menghitung kelayakan produksi nugget ayam substitusi ampas tahu ?
3. Bagaimana metode pemasaran nugget ayam substitusi ampas tahu ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui teknik pembuatan nugget ayam substitusi ampas tahu yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung kelayakan produksi nugget ayam substitusi ampas tahu
3. Mengetahui cara pemasaran nugget ayam substitusi ampas tahu metode langsung dan tidak langsung.