

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Berbeda dengan tempe yang asli dari Indonesia, tahu berasal dari Cina, seperti halnya kecap, tauco, bakpau, dan bakso. Tahu merupakan salah satu makanan tradisional yang sudah dimiliki negara kita sejak berpuh-puluh tahun lalu. Makanan yang berbentuk kubus dan umumnya berwarna putih ini sudah menjadi makanan yang mentradisi, selain karena harganya yang terjangkau juga faktor kandungan protein nabati yang cukup tinggi yang terdapat di dalamnya selain itu pengolahannya pun cukup mudah untuk dijadikan berbagai variasi masakan.

Harga tahu yang murah dan bentuknya sederhana, tahu mempunyai mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi. Hasil-hasil studi menunjukkan bahwa tahu kaya protein bermutu tinggi, tinggi sifat komplementasi proteinnya, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan lemak jenuh dan bebas kolesterol, kaya mineral dan vitamin, makanan alami yang sehat dan bebas dari senyawa kimia yang beracun. Tahu juga merupakan makanan yang sangat baik jika dikombinasikan dengan biji-bijian seperti beras, gandum dan jagung. Hal ini disebabkan tahu kaya akan asam amino lisin yang merupakan asam amino pembatas (jumlahnya sedikit), pada biji-bijian, sebaliknya biji-bijian kaya akan asam amino belerang (metionin dan sistein) yang jumlahnya kurang pada kacang-kacangan. Oleh karena itu protein kedelai dan protein biji-bijian mempunyai kekurangan dan kelebihan yang berlawanan, sehingga jika digabungkan atau dimakan bersama-sama akan menjadi pasangan yang serasi karena asam aminonya saling melengkapi, membentuk susunan yang sesuai dengan pola kebutuhan tubuh.

Menurut Suprapti (2005), tahu dibuat dari kacang kedelai dan dilakukan proses penggumpalan (pengendapan). Kualitas tahu sangat bervariasi karena perbedaan bahan penggumpalan dan perbedaan proses pembuatan. Tahu

diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein, yaitu akan menggumpal bila bereaksi dengan asam. Penggumpalan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan serentak diseluruh bagian cairan sari kedelai, sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terperangkap didalamnya. Pengeluaran air yang terperangkap tersebut dapat dilakukan dengan memberikan tekanan, semakin banyak air yang dapat dikeluarkan dari gumpalan protein, gumpalan protein itulah yang disebut sebagai “tahu”.

Tahu merupakan salah satu produk makanan yang sudah populer di masyarakat Indonesia. Sejak dulu, masyarakat Indonesia terbiasa mengonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau 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).

Pembuatan tahu sudah banyak dilakukan pada skala industri rumah tangga, maupun dalam skala pabrik tahu secara kecil-kecilan. Dasar pembuatan tahu adalah melarutkan protein yang terkandung dalam kedelai dengan menggunakan air sebagai pelarutnya. Setelah protein tersebut larut, diusahakan untuk diendapkan kembali dengan penambahan bahan pengendap sampai terbentuk gumpalan-gumpalan protein yang akan menjadi tahu. Salah satu cara pembuatan tahu ialah dengan menyaring bubur kedelai sebelum dimasak, sehingga cairan tahu yang sudah terpisah dari ampasnya.

Usaha tahu pada UD Saudara Jaya berdiri pada tahun 1992 hingga saat ini, yang dikelola dari generasi ke generasi. Berlokasi di daerah Gebang, Jalan Teratai, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember UD Saudara Jaya memproduksi tahu mentah dan juga tahu goreng yang setiap harinya dapat memproduksi 250-300kg. jumlah tahu mentah lebih banyak diproduksi dari pada tahu goreng, dengan total produksi tahu mentah yaitu kurang lebih 150kg, dan tahu goreng kurang lebih 100kg setiap setiap harinya tergantung dengan permintaan. UD Saudara Jaya dinilai menghasilkan produk berkualitas yang dapat menjadi nilai

lebih bagi konsumen sehingga UD Saudara Jaya menjadi salah satu industri tahu yang populer di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

Alasan peneliti mengambil judul dan tempat penelitian tersebut dikarenakan pada permasalahan yang terjadi pada UD Tahu Saudara Jaya adalah kurangnya tenaga kerja pada produksi tahu sehingga mempengaruhi produksi tahu yang berjalan kurang optimal. Kekurangan tenaga ahli pada mesin produksi tahu, dikarenakan saat ini sangat sulit mencari orang yang memiliki keahlian dibidang pengolahan tahu, sedangkan pemilik usaha tahu pada UD Saudara Jaya tidak ingin memilih sembarangan orang untuk bekerja, demi menjaga kualitas tahu yang diproduksi. Listrik untuk produksi masih menggunakan diesel, yang pastinya akan menghabiskan banyak biaya. Tahu yang dijual hanya di daerah jember saja, dan kurangnya inovasi pada usaha tahu. Berdasarkan permasalahan tersebut perlu dilakukan strategi pengembangan pada UD Tahu Saudara Jaya menggunakan SWOT untuk menemukan alternatif strategi dari permasalahan tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, dapat dirumuskan beberapa permasalahan pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Faktor lingkungan internal dan eksternal apa saja yang mempengaruhi pengembangan UD Saudara Jaya?
2. Bagaimana alternatif strategi pengembangan yang diterapkan oleh UD Saudara Jaya?
3. Apakah prioritas strategi yang tepat untuk UD Saudara Jaya?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan skripsi ini adalah :

1. Mengidentifikasi dan menganalisis faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi usahatahu UD Saudara Jaya.

2. Merumuskan alternatif strategi dalam upaya pengembangan usaha tahu UD Saudara Jaya.
3. Menentukan prioritas strategi yang harus diimplementasikan oleh UD Saudara Jaya dalam pengembangan produk.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi akademisi

Penelitian ini bermanfaat untuk mengembangkan dan mengimplementasikan ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang strategi pengembangan

2. Bagi perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang strategi pengembangan yang akan dilakukan untuk meningkatkan penjualan dalam persaingan yang semakin kompetitif.

3. Bagi peneliti berikutnya

Diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya