

ANALISIS USAHA ROLADE TAHU SINGKONG DI DESA CURAH JERU KECAMATAN PANJI KABUPATEN SITUBONDO

Siti Emilatul Qibtiyah
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyaringan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Penggumpalan protein dilakukan dengan cara penambahan cairan biang atau garam-garam kalsium, batu koko atau sioko. tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik, komposisi asam amino paling lengkap dan diyakini memiliki daya cerna yang tinggi (sebesar 85% -98%). Selain itu, tahu juga mudah didapat, harganya relatif murah dan mudah diolah. Tahu sudah sangat populer dimasyarakat untuk dijadikan lauk maupun untuk cemilan. Umumnya produk olahan tahu dipasaran sudah banyak, akan tetapi produk olahan rolade tahu singkong masih belum ditemui dipasaran. Ide rolade tahu singkong ini dari kurangnya pemanfaatan daun singkong di Desa Curah Jeru. Rolade tahu singkong dibuat dari campuran tahu dengan daun singkong. Usaha rolade tahu singkong ini bertempat di Desa Curah Jeru Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo. Untuk mengetahui keuntungan dan tingkat pengembalian investasi yang akan didapat dengan menjalankan kegiatan usaha ini, maka diperlukan adanya sebuah analisis usaha. Kegiatan produksi rolade tahu singkong dilakukan sebanyak 8 kali dalam 1 bulan, dimana dalam 1 kali produksi menghasilkan 70 pack yang dikemas dengan menggunakan mika dan desain yang menarik.

Kata kunci: Tahu, Rolade, Singkong