

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara agraris yang beriklim tropis, sehingga penduduk Indonesia dapat memanfaatkan dengan menanam berbagai jenis tanaman untuk memenuhi kebutuhan pokok dalam kehidupan sehari-hari. Salah satunya adalah menanam kacang kedelai. Kacang kedelai memiliki banyak manfaat bagi tubuh dan dapat diolah menjadi berbagai macam makanan misalnya tahu.

Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyairan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Penggumpalan protein dilakukan dengan cara penambahan cairan biang atau garam-garam kalsium, misalnya kalsium sulfat yang dikenal dengan nama batu tahu, batu koko, atau sioko. Pada pembuatan tahu diperoleh ampas dan cairan hasil penggumpalan tahu (*whey*) sebagai hasil sampingan (Surwono dan Saragih, 2001).

Menurut Mustafa (2006) berdasarkan Daftar Komposisi Zat Pangan (1995) menyatakan bahwa komposisi energi dan zat gizi tahu per 100 g ialah Energi 68 Kal, Protein 7.8 g, Lemak 4.6 g, Karbohidrat 1.6 g, Kalsium 124 mg, Fosfor 63 mg, Besi 0.8 mg, Vitamin A 0 RE, Vitamin C 0.006 mg, Vitamin B 0 mg, Air 84.8 g.

Tahu dikenal sebagai makanan rakyat karena harganya yang murah dan dapat dijangkau oleh masyarakat lapisan bawah, selain harganya yang murah, tahu disukai karena dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan camilan, salah satunya tahu dapat diolah dalam bentuk nugget.

Menurut Rohaya, Husna dan Bariah (2013) Nugget sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat. Nugget terbuat dari daging maupun ikan, selain itu juga dapat dibuat dari olahan sayuran, sehingga dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan minat konsumen terutama masyarakat yang tidak menyukai sayuran.

Nugget tahu pakcoy adalah salah satu diversifikasi produk nugget yang menggunakan tahu sebagai bahan utama dengan inovasi tambahan menggunakan sayur sawi pakcoy. Menurut Nobertus (2013) sawi pakcoy memiliki manfaat

untuk mencegah resiko penyakit jantung, anti kanker, anti kolestrol jahat dan penderita ginjal.

Pembuatan nugget dengan bahan dasar tahu dan ditambah sayur pakcoy dapat menjadi inovasi makanan yang dapat dikonsumsi masyarakat dan dapat dikembangkan atau memiliki peluang untuk dijadikan sebagai suatu usaha, untuk mengembangkan produk nugget tahu pakcoy maka dibutuhkan perhitungan analisis usaha serta perencanaan pemasaran yang tepat kepada masyarakat di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember sehingga usaha Nugget Tahu Pakcoy ini dapat menghasilkan keuntungan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan diatas, dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Nugget Tahu Pakcoy?
2. Bagaimana analisis usaha Nugget Tahu Pakcoy berdasarkan analisis usaha menggunakan BEP (*Break Event Point*), R/C (*Revenue/Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*)?
3. Bagaimana bauran pemasaran Nugget Tahu Pakcoy di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini yaitu:

1. Dapat melakukan proses pembuatan Nugget Tahu Pakcoy.
2. Dapat melakukan analisis usaha Nugget Tahu Pakcoy menggunakan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C (*Revenue/Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*).
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran Nugget Tahu Pakcoy.

1.3.2. Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah disebutkan, maka manfaat tugas akhir yang diharapkan yaitu:

1. Menjadi sumber informasi dalam melakukan analisis usaha pembuatan Nugget Tahu Pakcoy.
2. Dapat menjadi sumber informasi tugas akhir mahasiswa Politenik Negeri Jember.
3. Dapat memberikan bekal dan pandangan berwirausaha bagi mahasiswa dan masyarakat, sehingga mempunyai pengetahuan untuk membuka lapangan pekerjaan.