

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan makanan khas dari Indonesia yang berbahan dasar dari kedelai dengan proses berupa padatan lunak yang dibuat melalui pengolahan kedelai (*Glycine sp*) dengan cara pengendapan proteinnya, dengan atau tidak ditambah bahan lain yang diizinkan. Di Indonesia sendiri tahu dapat dijadikan berbagai macam olahan dari makanan ringan sampai makanan yang tidak biasa, hal ini dilakukan guna untuk meningkatkan nilai tambah dari tahu sendiri. Jika dilihat dari banyaknya manfaat tahu dan waktu penyimpanan yang sebentar maka dibutuhkan penanganan yang lebih baik guna meningkatkan mutu.

Pemanfaatan tahu bisa dipadukan dengan berbagai macam bahan tambahan lain seperti tepung. Salah satu olahan dari tahu adalah keripik tahu walik yang memiliki proses produksi cukup mudah. Dimana proses pembuatannya cukup dengan digoreng saja sampai tahu menjadi kering sempurna. Selain proses pembuatannya yang mudah keripik tahu walik juga salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan karena rasanya yang enak dan gurih sehingga keripik tahu walik menjadi cemilan yang disukai dan paling banyak diproduksi di Desa Tanjungrejo.

Keripik tahu walik merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak diproduksi dan dijual secara curah di sekitar lingkungan Desa Tanjungrejo, tetapi terdapat kendala dalam pengemasan keripik tahu walik yang dimana para konsumen memiliki batas minimum untuk setiap pembelian dan juga karakter masyarakat didesa Tanjungrejo sendiri tergolong sulit untuk menerima adanya inovasi dan masyarakat desa Tanjungrejo memiliki karakteristik yang beragam (*Pluralistik*). Produsen tahu walik di Desa Tanjungrejo umumnya menjual dalam kapasitas besar (minimal 1 kg), yang menjadikan para konsumen harus berpikir dua kali untuk membeli produk tersebut. Oleh karena itu, dalam kegiatan ini akan dilakukan inovasi, seperti pembuatan kemasan yang memudahkan pembeli untuk membeli produk dengan isi yang lebih sedikit dan mudah dibawa kemana-mana. Diperlukan sebuah analisis mengenai kelayakan

usaha agar dapat mengetahui pengemasan keripik tahu walik ini layak atau tidak untuk diusahakan. Selain inovasi terhadap kemasan pada produk ini juga menginovasi dari rasa tahu walik sendiri yakni menambah varian rasa *black pepper*. Varian rasa ini masih belum dijumpai di Desa Tanjungrejo karena kebanyakan konsumen hanya mengetahui rasa original. Sehingga produk keripik tahu walik varian *black pepper* menjadi peluang usaha yang menjanjikan jika produk ini dipasarkan di Desa Tanjungrejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, terdapat beberapa masalah yang timbul dalam tugas akhir pengemasan Keripik Tahu Walik Varian *Black Pepper* adalah:

1. Bagaimana proses pengemasan keripik tahu walik varian *black pepper* di Desa Tanjungrejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan keripik tahu walik varian *black pepper* di Desa Tanjungrejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran keripik tahu walik varian *black pepper* di Desa Tanjungrejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, terdapat tujuan pelaksanaan pengemasan keripik tahu walik sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses pengemasan keripik tahu walik varian *black pepper* di Desa Tanjungrejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha pengemasan keripik tahu walik varian *black pepper* di Desa Tanjungrejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses pemasaran keripik tahu walik varian *black pepper* di Desa Tanjungrejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya tugas akhir pengemasan keripik tahu walik adalah:

1. Menambah wawasan dan keterampilan bagi mahasiswa dan masyarakat tentang analisis usaha pengemasan keripik tahu walik varian *black pepper* di Desa Tanjungrejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.
2. Sebagai referensi bagi mahasiswa dalam penulisan tugas akhir.
3. Sebagai referensi mahasiswa dan masyarakat untuk meningkatkan daya jual keripik tahu walik varian *black pepper*.