

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara dengan keberagaman yang sangat kaya, baik dalam aspek agama, bahasa, suku bangsa, adat istiadat, maupun budaya. Disamping itu, Indonesia secara luas diakui sebagai negara agraris, dengan tanaman pangan yang menjadi salah satu produk dari hasil pertaniannya yang luar biasa. Karena Indonesia memiliki wilayah pertanian yang begitu luas dan produktif, mayoritas penduduknya bekerja di industri pertanian. Indonesia membudidayakan berbagai macam produk pertanian, termasuk beras, gandum, singkong, kopi, teh, kelapa sawit, pohon karet, kakao, dan rempah-rempah tropis. Tanaman Indonesia terbagi dalam sejumlah kategori, termasuk tanaman industri, tanaman hortikultura, tanaman sereal, dan kacang-kacangan. Contohnya komoditas kedelai, yang merupakan jenis tanaman kacang-kacangan.

Setelah padi dan jagung, kedelai adalah produk makanan terpenting di Indonesia. Komoditas ini, dikonsumsi sebagai makanan di rumah tangga, industri serta benih. Konsumsi makanan olahan dari kedelai telah meningkat selama 13 tahun terakhir. Kedelai adalah salah satu makanan yang disukai masyarakat Indonesia. Kedelai mengandung protein nabati tertinggi jika dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya. Kacang kedelai di Indonesia banyak diolah menjadi makanan berupa tempe. Jika dapat dikembangkan lagi, kedelai dapat diolah menjadi beberapa jenis produk olahan lainnya. Selain dapat diolah menjadi menu makanan, kedelai dapat diolah menjadi minuman salah satunya yang sudah ada di Indonesia yaitu sari kedelai.

Sari kedelai yang lebih dikenal dengan istilah susu kedelai ini adalah produk yang diperoleh melalui proses ekstraksi biji kacang kedelai menggunakan air sebagai pelarut. Susu kedelai merupakan jenis susu dengan harga yang terjangkau, memiliki kandungan gizi yang tinggi, serta cocok dikonsumsi oleh semua kalangan usia, baik lanjut usia maupun usia muda.

Produk susu kedelai dipilih sebagai peluang usaha karena memiliki potensi yang menjanjikan untuk masa depan. Harganya yang lebih ekonomis dibandingkan susu sapi membuat susu kedelai buatan rumah menjadi alternatif yang mampu meningkatkan nilai gizi. Dengan demikian, usaha ini diharapkan dapat mendukung peningkatan ekonomi keluarga sekaligus menjadi solusi kreatif untuk mengurangi biaya tanpa mengorbankan kebutuhan nutrisi keluarga.

Produk olahan susu kedelai ini sudah banyak diproduksi di seluruh daerah Indonesia. Banyak juga yang memasarkan produk susu kedelai ini dengan kemasan botol dan plastik. Meskipun demikian, produk olahan susu seperti susu kedelai ini rentan terhadap kontaminasi kimia dan biologis. Penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan susu kedelai terkontaminasi mikroorganisme yang berpotensi menyebabkan penyakit, terutama akibat adanya bakteri *Coliform* (Koswara dalam Habullah, 2015).

Susu kedelai yang tidak habis terjual atau tersisa saat dikonsumsi biasanya disimpan di lemari es. Susu kedelai dapat disimpan pada suhu ruang hingga 5 jam, sedangkan jika disimpan di dalam kulkas, daya tahannya meningkat hingga kurang dari 4 hari. Penyimpanan susu kedelai dalam jangka waktu lama pada suhu kulkas dapat berisiko menyebabkan kontaminasi mikroorganisme yang berpotensi menyebabkan penyakit, terutama karena adanya bakteri *Coliform* (Nurbani & Crystin, 2017). Hal ini menyebabkan terciptanya produk baru yaitu susu kedelai bubuk, yang merupakan inovasi untuk produk susu kedelai olahan. Mengingat umur simpan susu kedelai cair yang pendek, konsumen dapat memilih untuk menggunakan susu kedelai bubuk ini, yang dapat disimpan selama lebih dari satu bulan, dan mengonsumsi susu kedelai tanpa khawatir tentang keberadaan bakteri.

Susu kedelai bubuk ini merupakan inovasi terbaru dari susu kedelai biasa. Pada awalnya susu kedelai diproduksi dan dipasarkan dalam bentuk produk susu kedelai cair, namun pada saat ini produk susu kedelai berupa bubuk memiliki potensi yang lebih baik dalam masa simpan. Pemilihan produk "Soyeah" ini merupakan inovasi baru yang diharapkan dapat menciptakan peluang usaha, meningkatkan pendapatan, serta memberikan nilai tambah pada kacang kedelai. Usaha "Soyeah" susu kedelai bubuk ini membutuhkan analisis kelayakan untuk

mengevaluasi apakah usaha ini pantas untuk dikembangkan atau tidak, serta memerlukan perencanaan dan penerapan strategi pemasaran yang efektif diperlukan agar produk dapat diterima secara optimal oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, masalah dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi susu kedelai bubuk “Soyeah” di Desa Kertosono Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik?
2. Bagaimana analisis usaha susu kedelai bubuk “Soyeah” di Desa Kertosono Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik?
3. Bagaimana bauran pemasaran susu kedelai bubuk “Soyeah”.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Mampu melaksanakan proses produksi susu kedelai bubuk “Soyeah” di Desa Kertosono Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha susu kedelai bubuk “Soyeah” di Desa Kertosono Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik.
3. Dapat melakukan proses pemasaran susu kedelai bubuk “Soyeah”.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah disebutkan, manfaat penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Menambah pengalaman dan pengetahuan tentang usaha produksi “Soyeah” susu kedelai bubuk.
2. Menyediakan wawasan bagi mahasiswa tentang pentingnya berwirausaha dan membuka lapangan pekerjaan.
3. Mendorong kreativitas dan inovasi pembaca dalam mengembangkan usaha.
4. Menjadi referensi bagi mahasiswa yang berminat untuk mengembangkan bisnis.