

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Aladin (2021) tahu adalah makanan kaya gizi protein yang dibuat dari endapan perasan biji kedelai yang mengalami koagulasi. Nama “tahu” merupakan serapan dari Bahasa Hokkian yang secara harfiah berarti “kedelai terfermentasi”. Tahu merupakan salah satu bahan kuliner atau cemilan yang dapat digunakan di berbagai jenis cemilan atau makanan tradisional Indonesia. Tekstur yang lembut membuat tahu mudah diolah dan dapat dikonsumsi oleh semua umur. Tahu memiliki rasa yang sesuai dengan selera lidah masyarakat Indonesia, sehingga banyak ditemukan diberbagai variasi makanan Indonesia salah satunya yaitu kerupuk.

Kerupuk adalah jenis makanan ringan yang sudah lama populer di kalangan masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat dinikmati sebagai camilan atau sebagai pendamping makanan utama. Kerupuk digemari karena kerenyahan dan rasanya yang khas. Terdapat berbagai macam jenis kerupuk, umumnya dibuat dari tepung terigu dan tepung tapioka. Berdasarkan bahan bakunya, banyak variasi kerupuk yang ada, salah satunya adalah kerupuk tahu. Kerupuk memiliki peran penting dalam kuliner Indonesia, sering kali menjadi pelengkap dalam hidangan sehari-hari. Proses pembuatan kerupuk melibatkan penggorengan dalam minyak panas, yang menghasilkan tekstur renyah yang menjadi ciri khasnya. Variasi bahan baku memungkinkan kerupuk memiliki berbagai rasa dan tekstur, dari yang gurih hingga yang sedikit manis. Kerupuk tahu, misalnya, menggunakan tahu sebagai bahan utama, memberikan rasa dan nutrisi tambahan yang berbeda dari kerupuk berbahan dasar tepung biasa. Diversifikasi ini menjadikan kerupuk tidak hanya populer sebagai camilan ringan, tetapi juga sebagai bagian integral dari berbagai jenis hidangan tradisional.

Kerupuk tahu pipih rasa balado ini hadir dengan inovasi baru yang menggunakan bahan baku tahu, berbentuk pipih, dan memiliki rasa balado untuk menarik minat pembeli. Kerupuk tahu pipih ini menggabungkan tekstur renyah dengan cita rasa gurih dari tahu, menciptakan sensasi yang unik dan lezat. Rasa

balado yang pedas dan menggugah selera ditambahkan untuk memberikan sentuhan rasa khas Indonesia yang semakin digemari. Inovasi ini tidak hanya menawarkan variasi baru dalam dunia kerupuk, tetapi juga memanfaatkan bahan yang kaya protein seperti tahu, membuatnya lebih sehat dibandingkan dengan kerupuk konvensional. Dengan bentuknya yang pipih, kerupuk ini juga lebih praktis dan mudah dinikmati dalam berbagai kesempatan, menjadikannya pilihan camilan yang menarik dan modern.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah dikemukakan, dapat dirumuskan permasalahannya, sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Kerupuk Tahu Pipih Rasa Balado di Desa Bedadung Krajan Baru Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis Kerupuk Tahu Pipih Rasa Balado di Desa Bedadung Krajan Baru Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran Kerupuk Tahu Pipih Rasa Balado?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah ditentukan, adapun tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini, yaitu :

1. Dapat melakukan proses produksi Kerupuk Tahu Pipih Rasa Balado di Desa Bedadung Krajan Baru Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha Kerupuk Tahu Pipih Rasa Balado di Desa Bedadung Krajan Baru Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses pemasaran Kerupuk Tahu Pipih Rasa Balado.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan maka, manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat dijadikan pembelajaran kepada masyarakat yang berkeinginan untuk memulai usaha Kerupuk Tahu Pipih Rasa Balado.
2. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa inovasi yang dilakukan dapat meningkatkan calon pembeli.
3. Dapat memberikan motivasi berwirausaha kepada masyarakat.
4. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi pembuatan tugas akhir bagi mahasiswa lain yang membutuhkan.