

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe merupakan sumber serat dan protein yang sangat baik untuk tubuh. Meskipun dikategorikan sebagai masakan tradisional, tempe tetap sangat populer dalam budaya masyarakat Indonesia. Khusus untuk vegetarian yang membutuhkan protein nabati daripada protein hewani. Proses Pemilihan benih, kedelai, pembuangan kotoran, pencucian, perebusan, dan perendaman merupakan langkah-langkah dalam pembuatan tempe.

Rhizopus sp. memfermentasi bahan sumber kedelai dan non-kedelai untuk menghasilkan tempe (*Rhizopus oryzae*), hidangan klasik Indonesia. Nantinya jamur ini akan menghasilkan hifa. Biji kedelai akan mengembangkan hifa, yaitu benang putih kecil yang akhirnya bergabung membentuk miselium putih. Ketika jamur hadir dalam tempe, hal tersebut dapat membuat berbagai *enzim*, termasuk *enzim protease*, yang memecah protein menjadi peptida yang lebih pendek dan asam amino bebas. Selain itu, *enzim amilase* yang dapat mengubah karbohidrat kompleks menjadi karbohidrat sederhana dan *enzim lipase* yang dapat mengubah lemak menjadi asam lemak dibuat. Hasilnya, tempe menawarkan banyak manfaat kesehatan, termasuk menurunkan kemungkinan kanker prostat yang membesar, yang dapat menyebabkan masalah saluran kemih, kanker payudara, kanker dubur, dan penghambatan biosintesis kolesterol terkait hati (Rosidah, dkk, 2023).

Tujuan industri tempe adalah menghasilkan cukup uang untuk mendukung penciptaan lapangan kerja baru yang kreatif dan tuntutan masyarakat yang semakin kompleks. Komponen analisis bisnis seperti BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return of Investment*) digunakan untuk menentukan apakah suatu bisnis layak untuk diusahakan atau sebaliknya. Hal ini dilakukan untuk mengetahui kelayakan usaha, memahami pasar, dan menentukan apakah usaha tersebut memiliki prospek keberlanjutan di kemudian hari.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diatas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi tempe di Desa Pontang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?
2. Bagaimana proses pemasaran produk tempe di Pasar Tradisional Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?
3. Bagaimana analisis usaha tempe di Desa Pontang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan pembuatan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan produksi tempe di Desa Pontang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember
2. Dapat memasarkan produk tempe di Pasar Tradisional Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember
3. Dapat menganalisis usaha tempe di Desa Pontang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah di buat di atas, maka manfaat yang diinginkan sebagai berikut:

1. Memberi wawasan dan pandangan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai cara memproduksi tempe.
3. Dapat mengetahui proses berlangsungnya usaha tempe di Desa Pontang Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember