

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara agraris yang kaya akan hasil pertanian, baik berupa hasil pertanian tanaman pangan, perkebunan, dan hortikultura. Salah satu hasil komoditas tanaman pangan yang memiliki peran strategis dalam ketahanan dan kedaulatan pangan nasional, kecukupan gizi penduduk, dan merupakan bahan baku industri olahan pangan yaitu kacang kedelai. Peluang dan permintaan pasar terhadap kacang kedelai cenderung terus meningkat dari tahun ke tahun.

Kacang kedelai menjadi bahan pangan yang penting di dunia, yang memiliki multiguna untuk dijadikan aneka olahan makanan dalam mewujudkan industri berbasis kedelai. Kacang kedelai termasuk komoditi yang menjadi sumber gizi protein nabati utama yang dapat diolah untuk menghasilkan berbagai olahan produk yang sangat dibutuhkan bagi kehidupan manusia, yaitu sebagai produk pangan, farmasi (obat-obatan), aplikasi dalam bidang teknik (industri), dan sebagai pakan. Secara khusus, penggunaan kacang kedelai sebagai bahan makanan manusia yaitu dalam bentuk tahu, tempe, kecap, taoco, dan makanan lain sudah lama dikenal masyarakat Indonesia, sehingga pemasaran komoditas ini di dalam negeri tidak menemui kesulitan.

Tahu adalah salah satu makanan khas Indonesia yang sudah ada sejak berpuh-puluh tahun lalu. Tahu juga merupakan makanan tradisional yang sangat digemari oleh warga negara kita termasuk daerah Kabupaten Banyuwangi, baik dari masyarakat kalangan atas sampai bawah dan mulai kalangan anak-anak, remaja, dewasa sampai yang lanjut usia. Tahu merupakan bahan makanan yang kaya akan gizi, protein, vitamin dan mineral, lemak, kalori, dan rendah karbohidrat.

Tahu walik merupakan makanan yang terbuat dari bahan baku tahu. Selain memiliki rasa yang enak dan gurih, bahan baku tahu ini juga mudah ditemui di pasaran dan harganya pun sangat terjangkau. Tahu walik pada umumnya merupakan makanan yang memiliki isian berupa adonan daging giling, namun seiring berjalannya waktu dan zaman telah ditemukan inovasi isian tahu walik

baru yang tidak hanya berisi adonan daging giling, namun juga terdapat berbagai macam bahan lainnya seperti jamur kuping, dan daun kelor yang kaya akan khasiat.

Daun kelor dan jamur kuping biasanya hanya diolah menjadi sayur, namun telah ditemukan inovasi baru yaitu daun kelor dan jamur kuping sebagai isian tahu walik. Tahu walik pada umumnya hanya memiliki tampilan polos dan pucat, dengan memanfaatkan daun kelor dan jamur kuping, maka tahu walik akan memiliki tampilan yang lebih menarik yaitu memiliki warna bercak-bercak hitam dan hijau yang dihasilkan dari potongan jamur kuping dan daun kelor sehingga terlihat lebih menarik dan unik serta memiliki rasa lebih kenyal yang dihasilkan dari jamur kuping. Tahu walik dengan inovasi baru tersebut diharapkan dapat menciptakan peluang usaha yang baik.

Berdasarkan uraian di atas, maka akan dilaksanakan suatu usaha produksi tahu walik ayam jaklor (jamur kelor) dengan memanfaatkan jamur kuping dan daun kelor sebagai bahan baku isian tahu walik, namun tetap tidak mengurangi rasa gurih dari tahu serta daging giling.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses produksi Tahu Walik Ayam Jaklor (Jamur Kelor) di Desa Balak Kecamatan Songgon Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana menganalisis kelayakan usaha Tahu Walik Ayam Jaklor (Jamur Kelor) di Desa Balak Kecamatan Songgon Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana memasarkan Tahu Walik Ayam Jaklor (Jamur Kelor) di Desa Balak Kecamatan Songgon Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

1. Mampu melakukan proses produksi Tahu Walik Ayam Jaklor (Jamur Kelor) di Desa Balak Kecamatan Songgon Kabupaten Banyuwangi
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha Tahu Walik Ayam Jaklor (Jamur Kelor) di Desa Balak Kecamatan Songgon Kabupaten Banyuwangi
3. Mampu memasarkan Tahu Walik Ayam Jaklor (Jamur Kelor) di Desa Balak Kecamatan Songgon Kabupaten Banyuwangi

1.4 Manfaat

1. Untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi mahasiswa maupun pembaca mengenai wirausaha Tahu Walik Ayam Jaklor (Jamur Kelor)
2. Memberikan informasi kepada masyarakat umum mengenai wirausaha Tahu Walik Ayam Jaklor (Jamur Kelor) dengan isian adonan daging giling , jamur dan kelor yang penuh khasiat
3. Untuk dijadikan referensi bagi para mahasiswa sebagai literatur untuk Tugas Akhir
4. Mahasiswa dapat mengembangkan produk hasil tugas akhir tersebut menjadi bisnis yang nyata dan berkelanjutan