

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan dari Asia Timur seperti kecap, tahu, dan tempe. Berdasarkan peninggalan arkeologi, tanaman ini telah dibudidayakan sejak 3500 tahun yang lalu di Asia Timur. Kedelai putih diperkenalkan ke Nusantara oleh pendatang dari Cina sejak maraknya perdagangan dengan Tiongkok, sementara kedelai hitam sudah dikenal lama orang penduduk setempat. Kedelai merupakan sumber utama protein nabati dan minyak nabati dunia. Penghasil kedelai utama dunia adalah Amerika Serikat meskipun kedelai praktis baru dibudidayakan masyarakat di luar Asia setelah 1910.

Di Indonesia, kedelai menjadi sumber gizi protein nabati utama, meskipun Indonesia harus mengimpor sebagian besar kebutuhan kedelai. Ini terjadi karena kebutuhan Indonesia yang tinggi akan kedelai putih. Pemanfaatan utama kedelai adalah dari biji. Biji kedelai kaya protein dan lemak serta beberapa bahan gizi penting lain, misalnya vitamin (asam fitat) dan lecitin. Olahan biji salah satunya dapat dibuat menjadi tahu.

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional yang sudah dimiliki negara kita sejak berpuluhan – puluhan tahun lalu. Makanan yang berbentuk kubus dan umumnya berwarna putih ini sudah menjadi makanan yang mentradisi, selain karena harganya yang terjangkau tahu adalah makanan yang digemari masyarakat, baik masyarakat kalangan bawah hingga atas. Keberadaannya sudah diakui sebagai makanan yang sehat, bergizi dan harganya murah. Umumnya industri tahu termasuk ke dalam industri kecil yang dikelola oleh rakyat sehingga tahu mudah untuk didapat di pasaran. Tahu merupakan bahan makanan bergizi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan tahu walik rasa daging sapi yang ada di Kecamatan Purwoharjo Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan tahu walik rasa daging sapi ?

1.3. Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas maka, tujuan proposal ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan tahu walik rasa daging sapi yang ada di Kecamatan Purwoharjo Kabupaten Banyuwangi
2. Mengetahui analisis usaha pembuatan tahu walik rasa daging sapi berdasarkan metode analisis BEP, R/C Ratio ROI.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan sebagai berikut :

1. Mendukung pengembangan produk bagi usaha-usaha dalam bidang pangan.
2. Menambah wawasan dalam pengembangan produk.
3. Menjadikan referensi bagi perguruan tinggi terutama Politeknik Negeri Jember.