

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedelai merupakan tanaman komoditas pangan terpenting ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung. Kedelai juga merupakan tanaman sebagai sumber protein nabati untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Oleh karena itu kedelai merupakan salah satu jenis tanaman palawija yang memiliki kandungan protein yang sangat tinggi dengan faktor cerna 75-80% dan asam-asam amino yang menyusun protein kedelai serupa dengan yang terdapat pada casein.

Penanaman tanaman kedelai di Indonesia sangatlah mudah dan hampir disemua wilayah dapat ditanami tumbuhan ini, tetapi tidak semua tempat akan menghasilkan kedelai yang bermutu tinggi. Hal tersebut sangat menguntungkan bagi semua pengusaha makanan khususnya usaha yang bahan utamanya dari kedelai. Salah satunya yang paling sering di jumpai dengan mudah yaitu olahan kedelai yang dijadikan tempe.

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah dikenal di Indonesia, yang dibuat dengan proses fermentasi atau peragian. Produk makanan tradisional ini sudah ada dan dikenal sejak berabad-abad lalu. Makanan tradisional ini dapat di modifikasi dengan menjadi olahan kerupuk tempe.

Kerupuk tempe merupakan salah satu makanan yang paling dikenal dan disukai banyak masyarakat. Biasanya kerupuk tempe dijadikan sebagai camilan dan juga bisa dibuat untuk lauk pauk makan mulai dari kalangan bawah sampai kalangan atas. Perkembangan serta pertumbuhan ekonomi yang semakin pesat, dan peluang usaha yang semakin sulit maka perlu difikirkan bagaimana cara agar dapat menghasilkan pendapatan sendiri.

Pembuatan produk kerupuk tempe ini dilakukan untuk pengembangan makanan yang bisa dibidang cukup bersahabat bagi masyarakat khususnya daerah Jember, serta untuk mencari keuntungan. Oleh karena itu, diperlukan suatu analisis apakah usaha kerupuk tempe tersebut layak atau tidak untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka usaha pembuatan kerupuk tempe sebagai pengembangan usaha yang baru mulai dijalankan dapat diambil beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Kerupuk Tempe di Desa Ampel Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember?
2. Bagaimana kelayakan usaha kerupuk tempe di Desa Ampel Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran dan penjualan kerupuk tempe di Desa Ampel Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan identifikasi perumusan masalah yang telah diuraikan, tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pembuatan Kerupuk Tempe.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha produksi Kerupuk Tempe.
3. Dapat memasarkan dan menjual produk Kerupuk Tempe.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka hasil yang diharapkan sebagai berikut:

1. Menumbuhkan jiwa kreativitas bagi penulis dalam berwirausaha tentang pengembangan usaha kerupuk tempe.
2. Dapat dijadikan sebagai referensi pengerjaan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat dijadikan sebagai inspirasi bagi masyarakat sebagai strategi untuk pengembangan usaha kerupuk tempe.