

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Puding adalah nama untuk berbagai hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yang direbus, dikukus, atau dipanggang. Istilah puding juga dipakai untuk berbagai jenis pai berisi lemak hewan, daging, atau buah-buahan yang dipanggang. Puding dapat diartikan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis dan terbuat dari agar-agar (Rizkiyah, 2012). Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Berbeda dengan tempe yang asli dari Indonesia, tahu berasal dari China, seperti halnya kecap, tauco dan bakpao (Libran, 2013).

Puding tahu adalah puding yang sama dengan umumnya hanya saja dikombinasikan dengan tahu yang sudah dihaluskan. Tahu yang kaya akan protein akan menambah nilai gizi puding yang kaya pula akan serat. Selain itu puding tahu merupakan salah satu makanan penutup yang sehat dikarenakan tidak mengandung bahan pengawet.

Banyak para pengusaha besar maupun kecil yang bersaing dalam kegiatan berdagang khususnya dalam bidang usaha makanan. Saat ini sering dijumpai di minimarket seperti puding yang bisa bertahan beberapa hari, pastinya didalamnya terkandung bahan pengawet. Usaha kue basah sebetulnya sangat menjanjikan dengan menerapkan berbagai strategi untuk mempertahankan kelangsungan usahanya.

Melihat manfaat dan prospek peluang yang ada, puding tahu ini dapat menambah nilai jual dari tahu dan diharapkan mampu mengurangi pengangguran di Indonesia, selain itu produk ini sangat baik dikonsumsi segala umur. Mengingat jumlah perusahaan yang ada sekarang ini lebih sedikit dibandingkan jumlah pengangguran yang ada maka, dibutuhkan ketrampilan kemauan dan inovasi baru untuk lebih memanfaatkan produk-produk dalam negeri mengingat pasar ASEAN sudah didepan mata karena persaingan akan lebih ketat. Berdasarkan informasi yang telah terurai maka dilakukan pembuatan “Puding Tahu” sebagai alternatif usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan puding tahu di Desa Biting Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan puding tahu di Desa Biting Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI?

1.3 Tujuan Pelaksanaan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan permasalahan yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Mendeskripsikan proses pembuatan puding tahu di Desa Biting Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.
2. Mengetahui analisis usaha puding tahu di Desa Biting Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan tugas akhir ini ditujukan kepada masyarakat pada umumnya dan mahasiswa pada khususnya. Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu :

1. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha puding tahu.