

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyaringan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Budaya makan tahu atau *tofu* kemungkinan berasal dari Cina. Karena istilah tahu berasal dari bahasa Cina *tao-hu* atau *teu-hu*. Suku kata *tao* atau *teu* berarti kedelai, sedangkan *hu* berarti lumat menjadi bubur. Secara harafiah, tahu atau *tofu* berarti makanan dengan bahan baku kedelai yang dilumatkan menjadi bubur (Sarwono dan Saragih, 2001). Tahu dapat dimanfaatkan menjadi aneka ragam masakan, mulai dari sekedar digoreng begitu saja sampai dengan dijadikan masakan istimewa bagi kaum elit seperti: tahu burger, tahu lapis gulung, kue pisang tahu dan sebagainya.

Selain masakan-masakan di atas, salah satu makanan khas olahan tahu yang banyak peminatnya dan tidak asing lagi yaitu Kerupuk Tahu Pedas. Masyarakat Indonesia telah lama mengenal kerupuk sebagai makanan yang mampu membangkitkan selera makan atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan kecil. Kerupuk dikenal baik disegala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Kerupuk mudah diperoleh disegala tempat baik di kedai pinggir jalan, di supermarket, maupun di restoran hotel berbintang. Banyak jenis kerupuk dibuat orang, mulai dari kerupuk yang dibuat dari beras, tepung terigu, ataupun dari tepung tapioka. Bahan-bahan tersebut dapat diramu dengan bahan tambahan sehingga menjadi kerupuk udang, kerupuk ikan, maupun kerupuk-kerupuk dengan rasa yang lain. Usaha di bidang kerupuk ini mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Mengingat kerupuk berharga murah (berkisar antara 50-500) rupiah per biji atau lebih bila di konsumsi dalam keadaan matang) dan sudah akrab dengan lidah rakyat Indonesia, tak mengherankan jika usaha di bidang kerupuk cukup memiliki prospek yang cerah (Wahyono dan Marzuki, 2002).

Kerupuk tahu pedas, dapat kita temukan di penjual atau oleh-oleh khas terutama di kota Malang. Produk kerupuk tahu pedas dikenal dengan bahan-bahan yang berasal dari tepung tapioka, tepung terigu, tahu serta bumbu-bumbu yang telah dihaluskan seperti garam, cabai rawit, dan bawang putih.

Kerupuk tahu pedas ini selain memiliki peminat yang banyak, juga tidak membutuhkan modal yang besar. Bahan-bahan yang dibutuhkanpun, lebih mudah didapat, sehingga tidak menyulitkan dalam melakukan usaha ini. Kerupuk tahu pedas, masih perlu diuji kelayakan usahanya oleh karena itu untuk mengajukan tugas akhir yang berbentuk kewirausahaan dengan judul “Analisis Usaha Kerupuk Tahu Pedas di Desa Tanjung Glugur Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo”, diperlukannya suatu analisis usaha seperti: *Break Event Point (BEP)*, *Return On Invesment (ROI)* dan analisis R/C Ratio agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Kerupuk Tahu Pedas yang ada di desa Tanjung Glugur Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana kelayakan usaha pembuatan Kerupuk Tahu Pedas berdasarkan metode analisi BEP, R/C Ratio dan ROI?
3. Bagaimana cara memasarkan Kerupuk Tahu Pedas yang ada di desa Tanjung Glugur Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo?

1.3 Tujuan Pelaksanaan Tugas Akhir

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah :

1. Menjelaskan proses pembuatan Kerupuk Tahu Pedas yang ada di Desa Tanjung Glugur Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo.
2. Menentukan Kelayakan Usaha Kerupuk Tahu Pedas berdasarkan metode analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.
3. Melakukan teknik pemasaran Kerupuk Tahu Pedas di Desa Tanjung Glugur Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo.

1.4 Manfaat Pelaksanaan Tugas Akhir

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang-peluang yang ada.
2. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Memudahkan dan menambah wawasan bagi masyarakat yang ingin berwirausaha, sekaligus dapat mendukung pengembangan produk bagi usaha-usaha dalam bidang pangan.