

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini, bisnis kuliner menjadi salah satu bentuk bisnis yang menjanjikan. Berbagai macam jenis makanan bermunculan dengan ragam kreatifitas yang menarik. Makanan biasa dikreasikan menjadi makanan yang memiliki cita rasa dan nilai jual yang tinggi. Salah satu makanan biasa yang sering kita temui adalah tahu dengan kandungan protein yang tinggi. Namun, masyarakat mulai jenuh dengan bentuk dan rasa tahu yang biasa-biasa saja, tidak adanya inovasi. Untuk itu, diperlukan inovasi baru dalam mengolah tahu tersebut.

Makanan-makanan yang tersedia dipasaran saat ini memang sudah beragam, tetapi umumnya makanan tersebut bukanlah makanan khas Indonesia, serta harga yang ditawarkan juga kebanyakan terlalu mahal. Selain itu biasanya makanan yang dijual dipasaran tidak bernilai gizi dan tidak memenuhi syarat higienis dan sanitasi dalam pembuatannya. Salah satu makanan tradisional yang cukup sederhana, sangat digemari dan cocok menjadi makanan ringan sekaligus merupakan makanan yang juga cukup istimewa adalah “Tahu Setan”.

Tahu setan merupakan makanan ringan yang terbuat dari tahu kemudian di isi dengan sayuran ataupun daging. Bahan untuk membuat tahu isi antara lain adalah tahu, sayur-sayuran sebagai bahan isi, tepung panir sebagai pelapis, dan minyak untuk menggoreng. Jajanan satu ini sangat merakyat karena semua orang pasti mengenalnya, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa dan untuk mendapatkannya juga sangat mudah, karena banyak dijual di sekolah, pasar bahkan di kampus juga.

Cara pembuatan tahu setan yang dilakukan sangat sederhana dengan inovasi yang berbeda yaitu, tahu setan merupakan tahu isi yang rasanya pedas dan juga ada level bagi konsumen yang suka pedas maupun tidak. Pembuatannya pun lebih higienis, serta akan dijual dengan harga yang sangat terjangkau. Maka, tentunya hal ini akan menarik minat masyarakat untuk membelinya. Selain itu juga, tahu memiliki nilai gizi yang cukup baik, kandungan gizi didalamnya antara

lain sumber protein nabati yang berasal dari tahu yang terbuat dari kedelai (Bayu Putra, 2011), sumber protein hewani dari daging ayam dalam bahan isian, dan mie bihun yang mengandung karbohidrat sebagai energi dalam bahan isian, kandungan yang berasal dari wortel dalam bahan isian, cabai rawit yang mengandung vitamin dan mineral dalam bahan isian dan sumber lemak yang berasal dari minyak pada saat menggoreng.

Oleh karena itu saya tertarik dan memilih jenis usaha tahu isi dengan bahan isian yang berbeda dengan tahu isi yang ada pada umumnya. Usaha berjudul “Tahu Setan” karena untuk mengingatkan masyarakat Indonesia agar tidak lupa makanan khas Indonesia, karena makanan ini merupakan makanan selingan dan baik untuk dikonsumsi.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan produk tahu setan?
2. Bagaimana kelayakan usaha tahu setan?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan usaha ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan produk tahu setan.
2. Mengetahui kelayakan usaha tahu setan ini layak atau tidaknya.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tersebut, maka manfaat dilaksanakannya kewirausahaan ini yaitu:

1. Dapat dijadikan sumber saran bagi mahasiswa yang mencoba berwirausaha tahu setan ini yang lebih berkreasi.
2. Memberikan wawasan, inovasi, dan melatih jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa, sehingga mampu untuk menciptakan lapangan pekerjaan.