

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe merupakan salah satu pangan tradisional Indonesia yang dihasilkan melalui proses fermentasi kedelai maupun bahan baku lainnya dengan bantuan kapang dari *genus Rhizopus*. Beberapa jenis kapang yang umum digunakan antara lain *Rhizopus oligosporus*, *Rhizopus oryzae*, *Rhizopus stolonifer* (kapang roti), serta *Rhizopus arrhizus*. (Yarlina & Astuti, 2021). Sediaan fermentasi tersebut dikenal luas dengan sebutan ragi tempe. Kapang yang tumbuh pada permukaan kedelai berperan dalam menguraikan senyawa kompleks menjadi bentuk yang lebih sederhana sehingga lebih mudah dicerna oleh tubuh manusia. Tempe memiliki kandungan gizi yang tinggi, antara lain serat pangan, kalsium, vitamin B, dan zat besi (Azzahra dkk., 2025). Selain sebagai sumber pangan, tempe juga mengandung komponen bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti senyawa antibiotik untuk membantu mengatasi infeksi serta antioksidan yang berperan dalam pencegahan penyakit degeneratif. Secara visual, tempe umumnya berwarna putih cerah akibat pertumbuhan miselium kapang yang menyatukan biji-biji kedelai hingga membentuk tekstur yang padat. Proses fermentasi menyebabkan terjadinya penguraian komponen kedelai sehingga menghasilkan cita rasa dan aroma yang khas. Dibandingkan dengan tahu, tempe memiliki rasa yang sedikit asam. Tempe merupakan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan saat ini telah dikenal secara global, termasuk oleh kalangan vegetarian yang memanfaatkannya sebagai alternatif sumber protein pengganti daging. Saat ini banyak sekali olahan makanan yang menggunakan tempe sebagai bahan utama seperti tempe mendoan, tempe *steak*, dan keripik tempe.

Keripik tempe merupakan salah satu camilan tradisional Indonesia yang terbuat dari tempe, bahan pangan yang kaya akan protein nabati dan memiliki banyak manfaat kesehatan. Tempe, yang terfermentasi dari kedelai, tidak hanya dikenal sebagai sumber protein yang baik, tetapi juga mengandung serat, vitamin,

dan mineral yang penting bagi tubuh (Aryanta, 2020). Dalam beberapa tahun terakhir, permintaan akan camilan sehat dan berbasis nabati semakin meningkat, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan yang sehat dan bergizi. Tepung tapioka, sebagai bahan tambahan dalam pembuatan keripik, memberikan tekstur yang renyah dan meningkatkan cita rasa produk. Namun, untuk lebih meningkatkan nilai gizi dan daya tarik produk, penambahan bahan alami yang kaya akan nutrisi menjadi sangat penting.

Salah satu bahan tambahan yang memiliki potensi besar untuk ditambahkan adalah daun kelor (*Moringa oleifera*). Daun kelor dikenal sebagai "*superfood*" karena memiliki kandungan gizi yang sangat melimpah, seperti vitamin A, C, dan E, serta berbagai mineral penting, antara lain kalsium, zat besi, dan magnesium (Rasdianah dkk., 2023). Di samping itu, daun kelor juga mengandung senyawa antioksidan yang dapat berperan dalam menangkal radikal bebas dalam tubuh. Keripik tempe dengan penambahan daun kelor diharapkan dapat memenuhi kebutuhan pasar akan camilan sehat yang lezat dan bergizi. Dengan demikian, analisis usaha perlu dilakukan secara mendalam guna memahami potensi pasar, biaya produksi, strategi pemasaran, serta tantangan yang mungkin dihadapi dalam pengembangan produk ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang yang telah dijelaskan, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan keripik tempe dengan penambahan daun kelor di kecamatan Sumberjambe kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha keripik tempe dengan penambahan daun kelor di kecamatan Sumberjambe kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran keripik tempe dengan penambahan daun kelor?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan analisis usaha keripik tempe dengan penambahan daun kelor sebagai berikut:

1. Untuk memproduksi keripik tempe dengan tambahan daun kelor yang diterima baik oleh konsumen
2. Untuk menganalisis kelayakan usaha keripik tempe dengan penambahan daun kelor
3. Untuk memasarkan produk keripik tempe dengan penambahan daun kelor

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini antara lain sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan kepada mahasiswa mengenai kewirausahaan sebagai upaya menciptakan lapangan kerja.
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam melakukan analisis usaha keripik tempe dengan penambahan daun kelor
3. Dapat digunakan sebagai sumber referensi dalam penyusunan Tugas Akhir untuk menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Jember.