

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam beberapa tahun terakhir, usaha makanan ringan di Indonesia telah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Beragam inovasi dapat dilakukan oleh berbagai sektor industri pengolahan makanan baru yang dapat diterima oleh masyarakat. Sejalan dengan variasi jenis makanan yang diolah dari bahan dasar tahu, maka akan meningkat pula permintaan pangan sesuai dengan pendapatan masyarakat. Salah satu camilan yang saat ini cukup populer dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah gorengan, makanan ini telah menjadi kesukaan banyak orang karena cita rasanya yang lezat dan teksturnya yang renyah. Namun untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang berubah-ubah dan meningkatnya daya saing, diperlukan inovasi dan kreativitas dalam pengembangan produk gorengan tahu ini.

Bagi masyarakat Indonesia, istilah tahu tentu sudah sangat familiar, sebab tahu sudah dianggap sebagai makanan utama. Tahu adalah makanan yang selalu ada setiap hari untuk masyarakat Indonesia, baik sebagai makanan pendukung nasi atau makanan ringan, baik yang tidak diolah maupun yang telah mengalami proses pengolahan. Tanpa kita sadari, tahu adalah makanan unggulan untuk meningkatkan gizi karena tahu memiliki kualitas protein yang baik. Nabati yang unggul disebabkan oleh tahu yang memiliki asam amino paling lengkap dan dipercaya memiliki kemampuan pencernaan yang baik (antara 85%-98%). Kandungan nutrisi dalam hal gizi, tahu sebenarnya masih kurang jika dibandingkan dengan sumber protein hewani seperti telur, daging, serta ikan. Namun dengan biaya yang lebih rendah, masyarakat cenderung lebih memilih untuk mengonsumsi tahu sebagai alternatif bahan makanan, protein dari sumber hewani untuk memenuhi kebutuhan nutrisi.

Tahu Jupe merupakan singkatan dari tahu jumbo pedas adalah produk olahan yang berbahan dasar tahu. Tahu Jupe adalah makanan ringan yang dibuat dari tahu yang didalamnya diisi dengan campuran irisan jagung manis, wortel, tauge, daun bawang, ayam suwir dan juga cabai yang sudah dihaluskan. Tahu Jupe

merupakan variasi dari makanan gorengan yang sering dijumpai di pedagang gorengan yaitu tahu isi. Dengan memanfaatkan bahan-bahan berkualitas yang tinggi dan proses pengolahan yang higienis, tahu jupe berkomitmen untuk menyajikan produk makanan camilan yang akan memberikan konsumen pilihan yang lebih luas dan menarik. Tahu Jupe dapat dimakan oleh semua orang, selain citarasanya yang lezat dan krispi saat masih hangat juga rasanya yang pedas dengan harga yang murah. Tahu Jupe dibuat dari tahu yang terjamin kualitasnya, aman dan sehat untuk dikonsumsi setiap hari oleh masyarakat, serta dijamin sangat diinginkan oleh seluruh lapisan masyarakat. Selain menyajikan makanan yang kaya gizi, tahu jupe juga menawarkan rasa yang lezat dilidah.

1.2 **Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses produksi Tahu Jupe di Desa Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Tahu Jupe di Desa Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran Tahu Jupe?

1.3 **Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pembuatan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi Tahu Jupe di Desa Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha Tahu Jupe di Desa Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember .
3. Dapat menerapkan pemasaran Tahu Jupe.

1.4 **Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang ingin di capai, maka tugas akhir ini di harapkan dapat bermanfaat:

1. Dapat menambah pengetahuan bagi mahasiswa tentang produksi tahu jupe.
2. Dapat meningkatkan kreativitas dan menumbuhkan jiwa wirausaha bagi mahasiswa.
3. Sebagai motivasi masyarakat untuk berwirausaha terutama dibidang olahan pangan.