

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara agraris dimana sektor pertanian memiliki peran penting dalam pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya penduduk atau tenaga kerja yang hidup atau bekerja di sektor pertanian dan produk nasional berasal dari pertanian (Rahim dan Hastuti, 2007). Di Indonesia kedelai merupakan komoditas tanaman pangan yang amat penting dan strategis dalam ekonomi nasional, karena memiliki peran pokok sebagai pemenuh kebutuhan pangan, pakan dan industri dalam negeri yang setiap tahunnya cenderung meningkat. Kedelai merupakan komoditas pertanian yang mempunyai kandungan unsur gizi yang tinggi sehingga layak untuk dikonsumsi manusia (Adisarwanto, 2008). Kandungan gizi yang ada di dalam kedelai salah satunya adalah protein.

Kebutuhan protein di Indonesia hingga saat ini masih menjadi masalah, terutama bagi masyarakat yang berpenghasilan rendah, karena pada umumnya sumber protein yang berasal dari hasil hewani memiliki harga yang mahal. Hasil produk pengolahan dari hewani memang merupakan sumber protein yang berkualitas tinggi, namun tidak semua masyarakat dapat menjangkaunya. Untuk mengatasi hal tersebut dapat dilakukan dengan substitusi menggunakan protein nabati yang harganya lebih murah (Setiawan, 2006).

Kedelai merupakan bahan pangan nabati yang banyak terdapat di Indonesia dan biasanya digunakan sebagai sumber protein nabati. Kedelai merupakan salah satu bahan pangan yang dapat diolah menjadi berbagai bentuk produk turunan olahan pangan. Salah satu bentuk produk olahan kedelai adalah tahu. Tahu telah menjadi sumber protein dan banyak dikonsumsi di Asia karena harga yang murah dan kandungan protein yang tinggi (Prabhakaran, 2006 *dalam* Aryanti dkk, 2016).

Tahu merupakan produk olahan kedelai yang paling banyak diproduksi di Indonesia, selain kecap, tempe, tauco, susu dan produk olahan kedelai lainnya. Tahu merupakan salah satu produk makanan tradisional berbentuk kubus yang sudah populer di masyarakat Indonesia sejak berpuluh-puluh tahun lalu. Sejak dulu, masyarakat Indonesia terbiasa mengkonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya juga relatif murah (Utami dkk, 2012).

Tahu merupakan makanan yang berbahan dasar kacang kedelai yang sehat, bergizi dan digemari masyarakat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, sekitar 38% kedelai di Indonesia dikonsumsi dalam bentuk produk tahu (Badan Pusat Statistik, 2017). Selain itu menurut data Badan Pusat Statistik (2017), konsumsi tahu per kapita dalam seminggu terus meningkat setiap tahunnya dengan rata-rata 1,44 ons pada tahun 2015, menjadi 1,51 ons pada tahun 2016 dan meningkat lagi menjadi 1,57 ons pada tahun 2017. Namun, peningkatan konsumsi tahu tersebut tidak diimbangi dengan pengembangan produk tahu menjadi produk lain yang lebih berkualitas.

Semakin tinggi pola konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk-produk instan dan praktis, baik dalam pengolahan maupun konsumsinya merupakan suatu tantangan bagi industri tahu untuk membuat suatu inovasi baru tentang modifikasi produk tahu. Sejauh ini sudah terdapat berbagai macam produk tahu dipasaran diantaranya adalah tahu susu, tahu sutra, tahu sumedang, tahu pong, dan tahu kuning. Tahu dengan berbagai macam produk yang berbeda tentunya memiliki ciri khasnya masing-masing. Tahu susu dan tahu sutra memiliki tekstur yang lebih lembut, tahu sumedang memiliki tekstur yang lebih keras, tahu pong memiliki tekstur yang lebih kering dan dalamnya memiliki rongga, tahu kuning memiliki tekstur yang padat.

Salah satu bentuk inovasi lain dalam perkembangan tahu di Indonesia adalah tahu bulat. Tahu bulat adalah produk diversifikasi tahu yang merupakan makanan khas daerah Tasikmalaya, yaitu sejenis tahu yang bentuknya bulat seperti bola pingpong, hanya tahu ini telah ditambahkan dengan bumbu-bumbu dan bahan lainnya sehingga tahu ini memiliki rasa yang lebih gurih dan enak (Kustiawan, 2018). Tahu bulat ini

adalah makanan yang cocok dikonsumsi sebagai camilan yang dapat dinikmati kapan saja.

Tahu bulat ini adalah termasuk makanan yang cukup banyak diminati masyarakat, salah satunya karena produk ini praktis untuk disajikan. Oleh karena itu, untuk menambah minat masyarakat maka diperoleh satu inovasi baru dimana tahu bulat ini ditambah dengan rasa soto. Tujuan penambahan rasa soto ini adalah untuk mendorong munculnya variasi rasa yang lebih beragam.

Berdasarkan uraian di atas dapat dihasilkan suatu produk yang digemari masyarakat dengan berbahan dasar tahu, oleh karena itu dilakukan Proyek Usaha Mandiri (PUM) dengan sebuah inovasi baru dalam penambahan rasa pada tahu, yakni pembuatan tahu bentuk bulat dengan variasi rasa soto.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas adalah :

1. Bagaimana teknik pembuatan tahu bentuk bulat dengan variasi rasa soto yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha untuk pemasaran tahu bentuk bulat dengan variasi rasa soto?
3. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan tahu bentuk bulat dengan variasi rasa soto?

## **1.3 Tujuan Program**

Tujuan yang ingin dicapai dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui cara memproduksi tahu bentuk bulat dengan variasi rasa soto.
2. Mampu menganalisa usaha untuk pemasaran tahu bentuk bulat dengan variasi rasa soto.

3. Mampu memproduksi tahu bentuk bulat dengan variasi rasa soto dengan kualitas yang dapat diterima oleh konsumen.

#### **1.4 Manfaat Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan variasi terhadap produk tahu yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai ekonomis tahu.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek tahu bentuk dengan penambahan variasi rasa soto baik skala besar maupun industri rumah tangga.