

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia menjadi negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Secara keseluruhan, 50% dari konsumsi kedelai Indonesia digunakan untuk memproduksi tempe, 40% tahu, dan 10% lainnya produk lain diantaranya tauco, kecap dan lain-lain. Diperkirakan sudah mencapai sekitar 6,45 kg konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia. (Badan Standarisasi Nasional, 2012).

Menurut SNI 3144: 2015, tempe merupakan padatan kompak putih dari kedelai kupas rebus dan telah difermentasi dengan kapang *Rhizopus sp.* Kandungan gizi yang dimiliki tempe tinggi. Protein dalam tempe sebesar 18,3 gram yang sebanding dalam 100 gram daging ayam yaitu sebesar 18,2 gram. Kandungan asam amino esensial pada tempe cukup lengkap, seperti isoleusin, leusin, lisin, metionin, fenilalanin. (Sarwono, 2008).

Masyarakat Indonesia umumnya mengkonsumsi tempe karena harga terjangkau serta sebagai panganan pendamping nasi. Olahan berbahan dasar tempe yang sering ditemui, yaitu seperti tempe goreng, tempe mendoan, tempe bacem, tumis tempe dan martabak tempe. Dalam perkembangannya, seiring perkembangan, tempe diolah dan disajikan sebagai aneka panganan siap saji yang diproses dan dijual dalam kemasan. Salah satunya ialah keripik tempe yang sudah banyak dijual dipasaran. Makanan ringan yang kering dan renyah adalah keripik yang mempunyai kelebihan sifat yang renyah, tahan lama, mudah dibawa dan praktis. (Sulistyowati, 1999). Keripik tempe terbuat dari irisan tempe yang tipis yang telah dibumbui melalui tahap penggorengan. Keripik tempe yang dijual di pasaran kebanyakan masih menggunakan rasa original, balado, pedas manis, jeruk purut dan lain-lain.

Cokelat berasal dari biji buah kakao yang telah melalui beberapa proses pengolahan sehingga menghasilkan bentuk dan aroma khas. Biji buah kakao yang telah difermentasi diproses menjadi serbuk setelah melalui tahap pemisahan lemak yang disebut cokelat bubuk. Cokelat putih mengandung 20% minyak cokelat,

14% susu, sekitar 55% gula dan bahan-bahan lainnya. (Brown, 2010 dalam Halim, 2016). Cokelat merupakan salah satu sumber konsentrat senyawa flavanol, sebagai antioksidan alami yang disebut flavonoid dan memiliki kandungan senyawa aktif untuk meningkatkan *mood*.

Dikarenakan ingin menambah rasa baru pada keripik tempe serta rasa cokelat yang banyak digemari di kalangan masyarakat sehingga membuat konsumsi cokelat meningkat maka diperlukan diversifikasi cokelat untuk menambah cita rasa yaitu dengan penambahan cokelat bubuk serta cokelat putih pada keripik tempe menjadikan kombinasi antara cokelat putih sebagai pelapis serta cokelat bubuk dibagian satu sisi yaitu perpaduan warna cokelat pada satu sisi dan warna putih pada sisi lain sehingga menghasilkan tampilan baru. Dengan memberikan rasa *creamy* sehingga menjadi alternatif untuk membuat konsumen lebih tertarik mengkonsumsi produk ini. Pemilihan rasa ini dikarenakan menurut Spillane (1995) dalam Ikrawan dkk (2017) menyatakan bahwa cokelat mempunyai kandungan antioksidan dan beberapa kandungan senyawa aktif lainnya antara lain theobromin, kafein, methylxanthine, dan phenylethylalanine dipercaya dapat meningkatkan *mood*.

Dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat keripik tempe rasa cokelat-vanila yang dapat dinikmati oleh masyarakat dan sebagai daya tarik konsumen dikarenakan tampilan keripik tempe yang belum pernah dijumpai di pasaran. Inovasi ini juga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari tempe serta menambah rasa pada keripik tempe yang belum ada di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan keripik tempe rasa cokelat-vanila yang dapat diterima oleh konsumen ?

2. Bagaimana studi kelayakan usaha produk keripik tempe rasa coklat-vanila sehingga layak untuk dipasarkan ?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk produk keripik tempe rasa coklat-vanila ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah didapatkan tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan keripik tempe rasa coklat-vanila yang dapat diterima oleh konsumen
2. Mengetahui hasil studi kelayakan usaha produk keripik tempe rasa coklat-vanila sehingga produk layak untuk dipasarkan
3. Mengetahui cara pemasaran produk keripik tempe rasa coklat-vanila agar diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomis tempe sebagai bahan baku produksi keripik tempe rasa coklat-vanila agar dinikmati masyarakat
2. Membuka peluang usaha produk keripik tempe rasa coklat-vanila untuk skala rumah tangga hingga skala besar.