

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman yang semakin pesat membuat banyaknya industri semakin berkembang. Semakin banyaknya industri yang berkembang tentu saja juga akan menghasilkan produk samping yaitu limbah. Beberapa limbah yang dihasilkan juga dapat dioleh kembali menjadi produk yang dapat bermanfaat dan diminati masyarakat. Salah satu limbah yang dapat diolah menjadi produk makanan yaitu limbah pembuatan tempe.

Semakin banyaknya minat masyarakat terhadap makanan tempe, semakin banyak pula limbah yang dihasilkan. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, impor kedelai Indonesia sepanjang 2020 mencapai 1,27 juta ton. Sebanyak 1,14 juta ton diantaranya berasal dari Amerika Serikat. Data gabungan asosiasi koperasi tahu dan tempe menyatakan bahwa kedelai yang di impor dari Amerika Serikat dipasok untuk para pengusaha tempe.

Kulit ari kedelai merupakan limbah yang dihasilkan dari proses pembuatan tempe, limbah ini juga berpotensi untuk bahan pembuatan makanan. Limbah kulit ari kedelai sebenarnya sudah diatasi, yaitu digunakan sebagai pakan ternak. Tetapi dilihat dari banyaknya kandungan yang terdapat pada kulit ari kedelai sangat disayangkan jika tidak dimanfaatkan. Menurut Iryani (2001) bahwa kulit ari kedelai ini mengandung protein kasar 17,98%, lemak kasar 5,5%, serat kasar 24,84% dan energi metabolisme 2898 kkal/kg. Sehingga perlu dilakukan pengembangan produk yang menggunakan kulit ari kedelai yang memiliki kualitas yang lebih baik dari sebelumnya, agar dapat bermanfaat dan diminati masyarakat. Pengolahan limbah kulit ari kedelai ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis.

Pemanfaatan limbah kulit ari kedelai sebagai upaya mengurangi limbah dan meningkatkan nilai ekonomis dapat dimanfaatkan sebagai salah bahan campuran dari pembuatan stick. Salah satu variasi stick yang belum pernah ditemukan adalah stick kulit ari kedelai, stick merupakan salah satu cemilan yang bercita rasa

gurih, salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu. Stick juga banyak dikonsumsi masyarakat, dapat dinikmati oleh semua kalangan, dan memiliki harga jual yang sangat terjangkau, sehingga pemasaran stick akan sangat mudah. Stick terbuat dari tepung terigu, tepung kanji, bawang putih serta bahan lainnya.

Dalam proses produksi stick kulit ari kedelai terdapat tingkat kesulitan yang dihadapi yaitu penghilangan aroma langu pada kulit ari kedelai, dimana jika masih terdapat aroma langu dapat mempengaruhi produk akhir dari stick kulit ari dan memberikan aroma yang tidak enak. Untuk menghilangkan aroma langu dari kulit ari kedelai dilakukan perebusan terlebih dahulu pada kulit ari, perebusan ini sudah dianggap selesai jika aroma dari kulit ari berubah seperti aroma kedelai yang sudah matang.

Berdasarkan uraian diatas maka produk stick kulit ari kedelai yang memiliki keunggulan karena diproduksi tidak hanya mengutamakan tampilan fisik, tetapi juga memperhatikan kandungan gizi yang terdapat didalamnya, yang mencukupi kebutuhan asupan nutrisi tubuh.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada proses pembuatan stick kulit ari kedelai adalah :

1. Bagaimana pembuatan stick kulit ari kedelai yang dapat diterima oleh masyarakat ?
2. Bagaimana menghitung analisa ekonomi proses produksi stick kulit ari kedelai ?
3. Bagaimana cara memasarkan produk stick kulit ari kedelai yang dapat diterima masyarakat ?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mampu memproduksi stick kulit ari kedelai dengan kualitas yang dapat diterima oleh masyarakat.
2. Mampu menghitung analisa biaya produksi stick kulit ari kedelai
3. Mampu memasarkan produk stick kulit ari kedelai

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah memberikan pengetahuan mengenai produksi stick kulit ari kedelai dan dapat dijadikan sebagai peluang usaha baik skala besar maupun industri kecil (rumah tangga).