

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tempe adalah salah satu hasil pangan dari Indonesia, dimana dalam proses pembuatannya dengan cara fermentasi dari kacang kedelai dengan *Rhizopus oligosporus*. Kedelai sebagai bahan baku pembuatan tempe merupakan bahan yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, perlu adanya pengolahan dan penyajian supaya zat-zat pentingnya tidak hilang. Salah satunya adalah dengan mengolah kedelai menjadi tempe. Tempe juga merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang sudah cukup terkenal sebagai makanan sehari-hari. Pembuatannya merupakan industri rakyat, sehingga hampir setiap orang dapat dikatakan mampu membuat tempe sendiri. Pembuatan tempe membutuhkan inokulum untuk proses fermentasi. Tanpa inokulum tempe, kedelai yang difermentasi akan menjadi busuk (Sarwono, 2004). Inokulum tempe disebut juga sebagai starter tempe dan banyak pula yang menyebut dengan ragi tempe.

Bambu tali (*Gigantochloa apus*) termasuk jenis bambu dengan rumpun simpodial, rapat, dan tegak. Masyarakat pedesaan, khususnya di pulau Jawa dan Bali, telah menanam bambu tali. Bambu tali biasanya ditanam di pinggir sungai, batas desa, dan lereng perbukitan dari dataran rendah hingga dataran tinggi sekitar 1.300 m dpl. Tujuan utama penanaman bambu tali adalah pengambilan batangnya yang untuk berbagai keperluan diantaranya sebagai bahan konstruksi bangunan (rumah dan jembatan), peralatan rumah tangga, kerajinan mebel, atap rumah, dan alat musik tradisional (Dransfield dan Widjaja, 1995).

Saat ini banyak pengolahan tempe memanfaatkan plastik sebagai kemasan yang relatif murah dan praktis, sehingga mempengaruhi minat masyarakat kelangsungan hidup produk ini. Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk dalam pembuatan tempe agar mampu bersaing dengan tempe yang beredar umumnya. Berdasarkan konsumsi masyarakat yang jumlahnya semakin hari semakin membengkak dan mengingat banyak hasil bumi yang kurang dimanfaatkan salah satunya bambu maka muncullah gagasan menggunakan bambu. Tempe yang

difermentasi ke dalam bambu merupakan gagasan baru dalam pembuatan tempe. Namun pada pengolahan dan hasil akhir tempe bambu sedikit berbeda dari tempe umumnya, dikarenakan tempe yang dihasilkan tidak langu dan aroma khas bambu pada tempe tersebut. Produk tempe bambu diharapkan akan mampu bersaing untuk menciptakan produk pangan yang bermutu.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri ini adalah :

- a. Belum diketahui pembuatan tempe bambu dengan tepat yang dapat mempengaruhi hasil akhir tempe.
- b. Belum adanya analisa biaya serta belum banyak yang mengenal produk tempe bambu.
- c. Banyaknya persaingan pasar yang memproduksi tempe dengan kemasan yang kurang unik.

## **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan di antaranya :

- a. Perlu dipelajari cara pembuatan tempe dengan kemasan bambu.
- b. Perlu dipelajari perhitungan analisa biaya produk tempe bambu.
- c. Pengenalan produk tempe bambu yang jarang beredar di pasaran terhadap konsumen.

## **1.4 Tujuan Program**

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini di antaranya adalah :

- a. Mengetahui cara pembuatan tempe dengan menggunakan media bambu.
- b. Menghitung analisa biaya produk tempe dengan media bambu.
- c. Mengetahui tingkat minat konsumen terhadap produk tempe bambu.

### **1.5 Luaran yang diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

- a. Menghasilkan salah satu metode pengolahan tempe dalam bambu.
- b. Tempe bambu meningkatkan nilai tambah tempe sebagai produk olahan bernilai ekonomis tinggi.
- c. Membuat tempe bambu ini dikenal oleh masyarakat luas dengan beberapa keunggulannya.

### **1.6 Kegunaan Program**

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

- a. Meningkatkan nilai guna bambu.
- b. Memberikan variasi terhadap produk tempe yang sudah ada.
- c. Mendapatkan perhitungan analisa biaya tempe bambu.