

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu sebagai salah satu makanan hasil olahan kedelai merupakan makanan yang sudah banyak dikenal dan digemari seluruh lapisan masyarakat. Sebagai sumber protein nabati yang relatif murah, tahu ternyata dapat dibuat dengan mudah. Pembuatannya pun tidak memerlukan keahlian dari seorang dengan latar belakang ilmu pengetahuan tertentu. Tidak hanya itu, investasi industri ini juga relatif tidak terlalu tinggi.

Tahu memiliki kandungan gizi protein lebih tinggi dibandingkan protein kedelai, selain tahu juga mengandung lemak, vitamin dan mineral, kadar lemak tahu 4,3% tergolong bermutu tinggi 80% dari asam lemak penyusunnya terdiri dari asam lemak tak jenuh, kadar asam lemak sekitar 15% dan tidak mengandung kolesterol.

Aneka jenis tahu banyak di jumpai di seluruh daerah Indonesia, seperti jenis tahu putih, kuning dari Kediri, sumedang, tahu Jepang dan tahu sutra. Tahu bulat pertama kali dikenalkan di Tasikmalaya oleh orang-orang Tasikmalaya. Proses pembuatan tahu bulat sangat mudah dengan adanya inovasi baru tahu dihancurkan dpres dibulatkan dengan adanya penambahan telur, tepung serta bumbu-bumbu, penyajian tahu bulat dalam kemasan mika yang diberi staples. Tahu bulat merupakan salah satu inovasi dari olahan tahu yang saat ini banyak di usahakan. Tahu bulat sebagai makanan cemilan, memiliki berbagai rasa, keuntungan usaha pembuatan tahu bulat berbeda dengan tahu sayur goreng memulai usaha industri tahu bulat memperhatikan aspek pasar. Produk tahu bulat mampu bersaing dengan produk sejenis yang beredar dipasar. Jaminan dan kontinuitas kualitas produk terjamin aman adanya standar proses, bahan baku dan bahan penolong yang terkontrol, peralatan yang terkendali dan selalu siap pakai, tenaga kerja yang dinamis, serta modal yang memadai.

1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) produksi dan pemasaran tahu bulat adalah :

1. Pembuatan tahu bulat dengan cara yang tidak tepat akan menghasilkan tahu yang hancur
2. Formulasi yang tidak tepat menghasilkan hasil yang kurang baik
3. Belum diketahui produksi tahu bulat

1.3 Alternatif Pemecahan masalah

Masalah yang dirumuskan dapat di pecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut :

1. Mencari cara pembuatan tahu bulat dengan cara melakukan pengepresan tahu sehingga air yang ada pada tahu benar keluar untuk memudahkan proses pembulatan
2. Menentukan formulasi yang tepat dalam pembuatan tahu bulat
3. Mencari metode yang tepat untuk memproduksi tahu bulat

1.4 Tujuan

1. Memproduksi dan memasarkan tahu bulat
2. Menghitung analisa usaha pemasaran produk tahu bulat

1.5 Manfaat

1. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produksi tahu bulat dalam skala besar maupun industri rumah tangga.
2. Meningkatkan nilai tambah tahu di pasaran