

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu merupakan bahan makanan yang banyak diminati oleh masyarakat di Indonesia. Tahu yang kaya akan protein, sudah sejak lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk. Tahu merupakan ekstrak protein kacang kedelai yang tinggi protein, sedikit karbohidrat, mempunyai nilai gizi dan digestibilitas yang sangat baik (Sediaoetama, 2004). Menurut Hieronymus Budi Santoso (1993), kata “tahu” sendiri sesungguhnya berasal dari bahasa Cina, yakni: “tou-hu” atau “teu-hu”. Suku kata “tou” atau “teu” berarti kacang kedelai, sedangkan “hu” berarti hancur menjadi bubur. Secara harafiah, tahu adalah makanan yang bahan bakunya kedelai yang di hancurkan menjadi bubur. Tahu pertama kali muncul di Tiongkok sejak zaman Dinasti Han sekitar 2200 tahun lalu. Penemunya adalah Liu An (Hanzi) yang merupakan seorang bangsawan, cucu dari Kaisar Han Gouzu, Liu Bang yang mendirikan Dinasti Han.

Tahu menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya juga relatif murah. Tahu mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B-kompleks. Tahu juga kerap dijadikan salah satu menu diet rendah kalori karena kandungan hidrat arangnya yang rendah (Utami, 2012).

Tahu merupakan salah satu produk hasil olahan dari biji kedelai yang diperoleh dari proses penggumpalan protein kedelai

oleh panas dan bahan penggumpal baik asam maupun batu tahu. Keunggulan yang dimiliki oleh produk tahu ialah memiliki daya cerna yang tinggi, karena tahu merupakan produk hasil denaturasi protein biji kedelai. Selain itu proses pembuatan tahu yang menyertakan panas dalam tahapan penggodokan dapat menghilangkan bau langu yang biasanya terdapat pada biji kedelai.

Biji kedelai yang digunakan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan tahu merupakan salah satu jenis kacang-kacangan (*Leguminosae*) yang kaya akan protein. Selain biji kedelai, proses pembuatan tahu juga memerlukan air dan asam cuka sebagai bahan tambahan. Tahu merupakan salah satu usaha produk pangan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Harganya yang terjangkau dan kandungan gizinya yang cukup tinggi mempunyai tempat tersendiri di masyarakat. Hal inilah yang menjadi salah satu alasan bagi *home industry* untuk memasuki bisnis dalam bidang pengolahan kedelai yang setiap harinya menggunakan bahan baku kedelai 800 kg per hari. *Home industry* ini merupakan usaha yang bergerak dibidang industri pengolahan kedelai, khususnya pada bidang pengolahan tahu yang terletak di Surabaya. *Home industry* ini melakukan pemasaran dengan cara cukup sederhana, pemasaran produk tahu pada pasar-pasar daerah sekitar produksi, menerima pesanan dari konsumen langsung dan pada tengkulak atau pedagang sayur.

Peluang penjualan tahu masih terbuka lebar. Oleh karena itu, perlu direncanakan *home industry* dengan kapasitas 800 kg per hari sehingga dapat mencakup lebih banyak konsumen. Kapasitas

produksi tersebut juga dibatasi oleh ketersediaan modal. Kapasitas yang semakin besar akan membutuhkan tambahan investasi modal peralatan, tenaga kerja, tempat penyimpanan, dan lain-lain yang lebih besar lagi.

1.2. Tujuan

- a. Menyusun perencanaan *home industry* pembuatan tahu dengan kapasitas produksi 200 kg per hari dan menganalisa kelayakan teknis dan ekonomisnya.
- b. Melakukan realisasi produksi dan pemasaran tahu.
- c. Melakukan evaluasi terhadap realisasi produksi dan pemasaran tahu.