

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Tahu berasal dari cina, seperti halnya kecap, bakpau, dan bakso. Tahu adalah kata serapan dari bahasa hokkian (tauhu) yang secara harfiah berarti “kedelai yang difermentasi”. Tahu pertama kali muncul di tiongkok sejak zaman dinasti han sekitar 2200 tahun lalu. Penemu tahu adalah liu an (hanzi) yang merupakan seorang bangsawan, cucu dari caisar han gaozu.

Tahu juga banyak manfaat, kandungan tahu yang sangat kaya protein kedelai, telah terbukti secara medis memiliki kemampuan untuk menurunkan kadar kolesterol sebanyak 30%. LDL (kolesterol jahat) dapat berkurang sebanyak 35-40 persen, mengurangi terjadinya pembekuan darah, bahkan meningkatkan tingkat HDL (kolesterol baik). Penderita penyakit jantung dan diabetes bisa merasakan manfaat besar dari kandungan tahu yang terdapat dalam makanan mereka. Tidak hanya bermanfaat bagi penderita penyakit jantung, tetapi tahu juga bisa memberikan manfaat lain bagi wanita. Kandungan tahu membantu mengurangi dan menjegah gejala-gejala tidak nyaman saat menopause dengan menyeimbangkan tingkat estrogen. Tahu yang juga diperkaya dengan kalsium telah terbukti sebagai efektif bila dikonsumsi oleh

penderita rheumatoid arthritis. Penyakit yang terjadi pada saat tubuh diserang oleh sistem kekebalan tubuhnya sendiri, yang mengakibatkan peradangan dalam waktu cukup lama pada sendi.

Risoles adalah pastri berisi daging, biasanya daging cincang, dan sayuran yang dibungkus dadar, dan digoreng setelah dilapisi tepung panir dan kocokan telur ayam. Hidangan ini juga dapat dipanggang di dalam oven, dan disajikan sebagai hors-d'oeuvre atau entree ringan. Risoles berukuran kecil dapat dipakai sebagai hiasan untuk hidangan dari potongan besar daging unggas atau daging sapi. Isi risoles dapat berupa daging ayam, daging sapi, daging ikan, udang, jamur kancing, wortel, kentang, atau buncis. Adonan dadar dibuat dari campuran tepung terigu, kuning telur, mentega (margarin), dan air atau susu. Dua jenis risoles yang dikenal di Indonesia adalah risoles sayuran bercampur daging tumis, dan risoles berisi ragout. Bentuk kue ini persegi panjang seperti amplop. Risoles berbentuk segitiga umumnya berisi ragout. Risoles dapat dimakan dengan saus kacang encer, sambal botol, atau cabai rawit. Maka dari itu mbak murni mawardi mempunyai ide untuk membuat olahan dari tahu karena dilihat dari peluang serta kebanyakan masyarakat menyukai tahu. Penemuannyapun dengan tidak sengaja serta tidak diduga-duga. Mbak murni mawardi adalah orang yang suka banget ngemil, sehingga dia menyediakan aneka makanan ringan yang sudah siap saji didalam kulkas, didalam kulkas tersebut tersedia bermacam cemilan, yaitu: tahu, tepung risol yang sudah siap pakai, isi risol, dll, pada saat itu dia menginginkan

untuk nyemil risol pada saat hangat-hangat, kemudian dia bergegas untuk menyiapkan semuanya, ternyata tepung risol siap pakainya sudah habis yang tersisa hanya tahu dan isian risol tersebut. Terlintaslah sebuah ide yang begitu saja datang, dan ia langsung mencoba untuk membuatnya, yaitu tahu yang dibelah menjadi 6 bagian dan ditengah tahu diberikan lubang untuk isian risol tersebut, serta tahu dilumuri dengan tepung beras sisa membuat tahu crispy dan tahu siap digoreng, pada saat digoreng tahu tersebut tidak menyatu dengan isian risol tersebut, karena isian risol terlalu cair, sehingga mbak murni mawardi menambahkan tepung terigu didalam isisannya. Setelah digoreng jadilah cemilan tahu yang enak, tapi ketika itu mbak murni mawardi kurang percaya diri bahwa cemilan buatannya itu enak, sehingga dia membuat lagi dan membagikannya disetiap tetangga-tetangganya, dan semua tetangganya merespon dengan baik, mereka menyukai makanan tersebut.

Pertama kali beliau mencoba memasarkan produk TASOL (tahu risol) melalui online untuk mengetahui respon masyarakat untuk produk baru yang telah beliau ciptakan. Respon mereka sangat baik untuk mencicipi dan menerima produk baru yang beliau ciptakan sehingga, lama-kelamaan satu persatu tetangga sekitar rumah mbak murni mencoba membeli dan mencicipi satu porsi TASOL (tahu risol) saat itu juga mereka sangat menyukainya, mereka membicarakan dan menceritakan kelezatan TASOL (tahu risol) dari mulut kemulut sehingga masyarakat mulai mengenal dan penasaran dengan rasa TASOL (tahu risol) tersebut. Pada

awalnya beliau mencoba menjualnya hanya disekitar rumah serta online (facebook saja) dan peminatnyaapun hanya masyarakat sekitar rumahnya saja, namun sekarang usaha TASOLnya makin berkembang dan makin banyak peminatnya maka mbak murnipun mengeluarkan satu ide yaitu dengan cara pemasaran pesan antar sekitar kecamatan arosbaya untuk memperluas usahanya dengan minimal pemesanan 5 porsi seharga Rp. 25.000. pada saat pertama penjualan beliau setiap harinya mendapatkan orderan sebanyak 45 porsi, setiap bulannya mengalami peningkatan penjualan sampai 50-60 porsi setiap harinya. Dengan ide tersebut beliau mencoba peruntungan dengan menjual TASOL (tahu risol) meskipun, masyarakat disekitar saya sebenarnya asing diteling masyarakat namun beliau tetap optimis dan ternyata respon masyarakat sangat baik bahkan melebihi yang saya harapkan. Pertama kali saya membuka usaha TASOL respon masyarakat sekitar 50% dan sekarang meningkat sekitar 80%.

1.2 Permasalahan

1. Product tidak laku jika dipasarkan di jl. Aer mata pandiyan arosbaya bangkalan.
2. Masyarakat tidak menerima dengan packaging yang ia tawarkan.
3. Harga tidak diterima dipasaran.

1.3 Tujuan dan manfaat penelitian

Sebagai salah satu jurusan yang mengedepankan keterampilan dalam berbisnis untuk mahasiswa, pihak jurusan selalu mengadakan praktek langsung di

lapangan untuk mahasiswa agar dapat menambah wawasan dan pengalaman dalam berbisnis.

Tujuan Kerja Usaha yaitu :

1. Produk cepat laku dipasaran.
2. Mengganti packaging yang sederhana agar diterima dipasaran.
3. Harga yang ditawarkan diterima oleh masyarakat

Manfaat Praktek Kerja Usaha

Praktek Kerja Usaha ini bermanfaat untuk dapat meningkatkan pengetahuan, pengalaman dan pemahaman mahasiswa dalam bidang kewirausahaan. Adapun beberapa manfaat Praktek Kerja Usaha, yaitu :

1. Manfaat bagi pendidikan

- Dapat meningkatkan kerjasama antara lembaga pemerintah dengan lembaga pendidikan di Universitas Trunojoyo Madura.
- Dapat mempromosikan keberadaan akademik di tengah-tengah dunia kerja, sehingga dapat mengantisipasi kebutuhan dunia kerja akan tenaga kerja yang profesional dan kompeten di bidang masing-masing.
- Mendapatkan umpan balik dari lapangan mengenai isi materi yang telah diberikan di bangku kuliah.
- Memperoleh masukan tentang masalah-masalah di tempat praktek Kerja Usaha.
- Dapat menjembatani penelitian dengan lembaga penelitian / instansi terkait.

1. Manfaat bagi tempat Kerja Usaha

- Memperoleh masukan yang dapat membantu penyelesaian studi kasus di lapangan.
- Memperoleh informasi dan masukan baru mengenai layanan usaha yang sedang dikembangkan.

2. Manfaat bagi peneliti

- Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi para peneliti, maupun bagi yang lainnya.
- Menambah wawasan mahasiswa terhadap masalah-masalah yang terjadi di luar bangku kuliah yang ditemukan di lokasi Kerja Usaha.
- Menyiapkan mahasiswa / peneliti sehingga lebih memahami kondisi pekerjaan sesungguhnya.
- Melatih mahasiswa untuk berpikir kritis pada perbedaan metode-metode pekerjaan antara teoritis dan praktek kerja di lapangan.
- Memberikan kesempatan untuk mempelajari keterampilan dan pengetahuan baru melalui kegiatan kerjasama dengan para pakar yang telah berpengalaman di lapangan.

1.4 Waktu dan Lokasi

Hari / Tanggal	: Senin 22 Maret – Sabtu 30 april 2016
Waktu	: 07.00 – 16.00
Lokasi	: TASOL “ usaha tasol (tahu risol)” Jln. Aer Mata Pandiyan Arosbaya

1.5 Jadwal kegiatan :

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan ini, penulis melakukan observasi secara langsung dengan mengikuti kegiatan-kegiatan yang ada di usaha tasol arosbaya bangkalan madura dengan ketetapan waktu yang telah ditentukan oleh pengelola usaha yaitu dimulai pukul 07.00-21.00.

Table 1.1 Jadwal kegiatan

No	Tanggal	Kegiatan
1.	22 maret	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan. • Mengevaluasi kritik dan saran dari konsumen, sehingga mencari solusi-solusinya.
2.	23 maret	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan. • Meningkatkan fasilitas-fasilitas keamanan dan kenyamanan bag konsumen.
3.	24 maret	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan. • Mengevaluasi dan mencari inovasi-inovasi untuk menu baru agar konsumen tidak merasa bosan.
4.	25 maret - 26 maret	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan.

5.	27 maret	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan. • Promosi dan pelayanan lebih ditingkatkan kembali.
6.	28 maret – 11 april	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan.
7.	12 april	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan. • Mengimplementasikan ide yang muncul secara tiba-tiba yang di sebabkan oleh konsumen, sehingga muncullah menu baru yaitu “TASPI (tahu sapi crispy)”.
8.	13 april – 20 april	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan.
9.	21 april	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan. • Mengganti kemasan dari mika menjadi kardus.
10.	22 april – 23 april	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan.

11.	24 april	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan. • Meningkatkan pelayanan lebih cepat dan tepat.
12.	25 april – 29 april	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan.
13.	30 april	• Persiapan, pengadaan bahan baku, dan peralatan yang dibutuhkan. • Melayani konsumen “TASOL (tahu risol)” mulai dari cara penggorengan, pengemasan produk, hingga cara melayani konsumen dengan baik. • Melakukan pencatatan pembukuan. • Menyusun perencanaan kemitraan untuk “TASOL (tahu risol)”.