

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ampas tahu merupakan limbah padat yang dihasilkan dari proses pembuatan tahu. Skala produksi pabrik tahu yang berbeda-beda mulai dari rumah tangga sampai produksi besar tentunya akan menghasilkan limbah berupa limbah cair, padat, dan gas. Limbah cair berupa air sisa perendaman kedelai, dan limbah padat berupa ampas tahu. Menurut Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2016) menyatakan bahwa terdapat 147 industri komoditi tahu yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia, dan 79 diantara industri tersebut terletak di Jawa Timur. Salah satu industri yang ada di Pamekasan yaitu UD. Sari Rejeki, dimana pabrik tersebut melakukan proses produksi rata-rata sebesar 1300 kg kedelai per hari dan menghasilkan limbah ampas tahu sebesar 1290 kg.

Limbah ampas tahu yang dihasilkan dimanfaatkan dengan cara dijual kepada masyarakat sekitar untuk kemudian dijadikan sebagai pakan ternak. Dimana tiap kg limbah ampas tahu yang dihasilkan harganya yaitu Rp. 250,- harga tersebut tergolong rendah jika dibandingkan dengan olahan menjadi tempe menjes. Syafitri (2009), menyatakan bahwa limbah hasil produksi tahu yang tidak dimanfaatkan atau dikelola dengan baik akan menimbulkan bau busuk setelah 12 jam sesudah ampas tahu dihasilkan. Sehingga perlu ada penanganan khusus terkait dengan limbah yang dihasilkan oleh pabrik tahu.

Ampas tahu dapat dimanfaatkan menjadi olahan produk pangan yang bernilai ekonomis tinggi, inovatif, dan menarik. Karena di dalam ampas tahu masih banyak mengandung bahan-bahan organik seperti karbohidrat, protein, dan lemak yang cukup tinggi (Handarsari, 2010). Menurut Yustina dan Farid (2012), menyatakan bahwa dalam 100 gram ampas tahu basah mengandung energi (kkal) 67.0, protein 5.0 gr, lemak 2.1 gr, karbohidrat 8.1 gr, kalsium 460 mg, *phosphor* 88.0 mg, dan besi 1.0 mg.

Beberapa kajian literatur menunjukkan bahwa ampas tahu dapat dijadikan beberapa macam produk olahan pangan seperti *cookies* dan kecap (Rahmawaty dan Pamudya, 2009), bakso (Handarsari dan Agustin 2010), *sugar pastry* (Handarsari, 2010), tepung ampas tahu (Rusdi *et al*, 2013), nugget (Yuliani, 2013; Thoyyibah, 2016), brownies kukus (Ridhoremsi, 2012), dan abon (Ridayanti *et al*, 2006). Selain itu, Ceha *et al* (2011), menyatakan bahwa ampas tahu juga bisa dimanfaatkan menjadi kerupuk.

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar yang mengandung pati yang cukup tinggi (Koswara, 2009). Kerupuk dapat berfungsi sebagai camilan, lauk, atau sekedar sebagai pelengkap saat makan nasi. Hal tersebut membuat kerupuk sangat disukai masyarakat dari berbagai kalangan, mulai dari anak kecil hingga orang tua. Variasi rasa pada kerupuk dapat dilakukan dengan mencampurkan bahan tambahan, seperti kerupuk yang telah banyak beredar yaitu kerupuk pisang (Wahyuningtyas *et al*, 2014), kerupuk udang (Koswara, 2009), kerupuk bawang (Purwanti, 2011), kerupuk ikan (Zulfahmi *et al*, 2014), kerupuk onggok singkong (Mustofa dan Agus, 2011), kerupuk ketan (Pamiliyanti, 2014), kerupuk rumput laut (Kusumaningrum, 2009), dan kerupuk ampas tahu (Albaar *et al*, 2014).

Pemanfaatan limbah ampas tahu menjadi kerupuk ampas tahu sangat penting untuk dilakukan analisa secara sensoris dan finansial. Analisa sensoris dilakukan untuk mengetahui respon masyarakat berupa suka atau tidak terhadap kerupuk ampas tahu, sedangkan analisis kelayakan bermanfaat untuk mengetahui layak atau tidaknya kerupuk ampas tahu berdasarkan aspek finansial. Menurut Subagyo (2008), menyatakan bahwa studi kelayakan merupakan studi yang dilakukan untuk menilai kelayakan pendirian sebuah usaha yang akan dijalankan tentang layak atau tidaknya usaha tersebut dilaksanakan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat kesukaan terhadap kerupuk ampas tahu?
2. Bagaimana kelayakan usaha kerupuk ampas tahu berdasarkan aspek finansial?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap kerupuk ampas tahu.
2. Menganalisis kelayakan usaha kerupuk ampas tahu berdasarkan aspek finansial.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Bagi pemerintah, analisis ini dapat digunakan sebagai masukan untuk mengembangkan dan mendukung usaha pengolahan kerupuk ampas tahu di Madura.
2. Bagi pelaku usaha tahu, penelitian ini dapat memberikan bahan informasi dan masukan bagi manajemen perusahaan dalam rangka perencanaan dan pengembangan usaha.
3. Bagi penulis, penelitian ini merupakan sarana untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh selama kegiatan kuliah.
4. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan menjadi referensi dan informasi mengenai kelayakan usaha kerupuk ampas tahu.

1.5 Batasan Masalah

1. Penelitian hanya menguji sifat sensoris dan finansial kerupuk ampas tahu, tidak menganalisis aspek teknis dan teknologi, pasar dan pemasaran, dan aspek manajemen dan organisasi.
2. Penelitian ini tidak menganalisis tingkat sensitivitas usaha kerupuk ampas tahu.
3. Ampas tahu didapatkan dari UD. Sari Rejeki Kabupaten Pamekasan.
4. Analisis kelayakan usaha kerupuk ampas tahu hanya mempertimbangkan aspek finansial yang meliputi *Payback Periode (PBP)*, *Benefit and Cost Ratio (B/C Ratio)*, *Internal Rate of Return (IRR)*, *Net Present Value (NPV)*, dan *Break Event Point (BEP)*.