

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Industri tahu merupakan sebuah industri pangan yang mengolah kedelai menjadi sebuah produk tahu. Terdapat 84 ribu unit industri tahu di Indonesia dengan kapasitas produksi mencapai 2,56 juta ton per tahun (Sadzali, 2010). Dalam proses pembuatan tahu menghasilkan limbah yang berupa limbah padat (ampas tahu) dan limbah cair. Pembuatan tahu dilakukan setiap hari, sehingga menyebabkan jumlah dari ampas tahu (limbah padat) sangatlah banyak. Ampas tahu yang terbentuk besarnya berkisar antara 25-35% dari produk tahu yang dihasilkan (Kaswinarni, 2007). Penumpukan ampas tahu diperlukan pengolahan lebih lanjut untuk mengurangi kerugian produsen akibat proses pembusukan, dikarenakan ampas tahu hanya bertahan kurang lebih 24 jam. Selain itu Ampas tahu masih memiliki kandungan seperti, lemak, serat, protein dan zat gizi lainnya yang lumayan tinggi (Sutriswati, dkk. 2012). Berdasarkan Direktorat Gizi Depkes (1995) menyatakan dalam 100 gram ampas tahu basah masih mengandung Energi 67,0 kkal, protein 5,0 gram, lemak 2,1 gram, karbohidrat 8,1 gram, kalsium 460,0 mg, fosfor 88,0 mg dan zat besi 1,0 mg sehingga berpotensi untuk dijadikan bahan dasar produk olahan salah satunya *nugget*.

Nugget ampas tahu merupakan suatu inovasi produk pangan yang masih belum banyak dikenal oleh masyarakat. *Nugget* dapat dibuat dari berbagai bahan yang mengandung protein tinggi, seperti daging, ikan dan salah satunya ampas tahu. Proses pemasarannya *nugget* memiliki syarat tertentu agar dapat dikatakan layak di konsumsi oleh konsumen. Syarat mutu *nugget* yang diatur dalam Badan Standar Nasional (BSN) tahun 2014 dimana SNI *nugget* harus memiliki kandungan kadar air 60,0 %, karbohidrat 25,0 %, lemak 20,0 %, protein 12,0 % dan kalsium 30,0 mg/100 gr. Selain itu, suatu produk juga harus memiliki informasi yang akurat mengenai keamanan produk sehingga konsumen tidak ragu untuk mengkonsumsinya.

Nugget ampas tahu dapat digolongkan produk olahan baru dari ampas tahu. Oleh karena itu perlu adanya penelitian untuk mengetahui kriteria *nugget* ampas tahu sesuai dengan keinginan konsumen. Adanya produk baru dari bahan baku ampas tahu diharapkan dapat memberikan nilai tambah secara finansial. Pengembangan *nugget* ampas tahu memerlukan penambahan fungsi dan manfaat

untuk mendapatkan nilai tambah dari produk nugget ampas tahu tersebut. Untuk menarik minat konsumen terhadap *nugget* ampas tahu diperlukan pengembangan produk menggunakan metode *value engineering*.

Menurut Mandelbaum, J. (2006) metode *Value engineering* adalah salah satu pendekatan yang sistematis dan kreatif untuk mencapai laba dari investasi dengan cara memperbaiki produk atau jasa. Pemilihan metode pada penelitian ini dikarenakan mempunyai kelebihan dalam hal mengendalikan biaya dengan menggunakan pendekatan dengan cara menganalisis nilai terhadap fungsinya tanpa menghilangkan kualitas serta reliabilitas yang diinginkan.

1.2. Rumusan masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Apa saja alternatif pengembangan *nugget* ampas tahu menurut keinginan konsumen ?
2. Apa alternatif terbaik produk *nugget* ampas tahu menurut keinginan konsumen ?
3. Berapa nilai tambah olahan ampas tahu menjadi *nugget* pada alternatif terpilih?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui alternatif –alternatif untuk pengembangan *nugget* ampas tahu.
2. Mengetahui alternatif terbaik untuk pengembangan produk *nugget* ampas tahu.
3. Mengetahui nilai tambah olahan ampas tahu dijadikan *nugget* dari keuntungan yang diperoleh.

1.4. Batasan penelitian

Batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Pengembangan produk *nugget* ampas tahu menggunakan metode *value engineering*.
2. Penelitian difokuskan terhadap pilihan alternatif dari setiap faktor yang ada di pasaran.

1.5. Manfaat penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan oleh masyarakat sekitar dalam memanfaatkan limbah yang ada.
2. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan masyarakat dalam meningkatkan nilai ekonomis dari limbah ampas tahu,
3. Dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar melalui usaha pengolahan limbah ampas tahu menjadi nugget.
4. Penelitian analisis nilai tambah ini dapat dijadikan sebagai referensi dan informasi bagi pembaca.

1.6. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini yaitu pengolahan ampas tahu dijadikan *nugget* yang memiliki nilai tambah dari alternatif terbaik pada pengembangan produk dilihat dari keuntungan yang didapat menggunakan metode *value engineering*.