

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Proyek

Di era globalisasi ini terdapat bermacam-macam aneka ragam makanan dipasar. Dari mulai yang kecil hingga besar dan dari mulai yang murah hingga mahal. Apalagi sebelum melakukan aktifitas di pagi hari tentu harus ada asupan makanan yang masuk ke dalam tubuh kita dengan sarapan pagi. Sarapan pagi biasanya tidak harus dengan makanan berat seperti nasi bisa juga di gantikan dengan makanan lain seperti lontong tahu atau kupat tahu yang di mana tidak harus menggunakan nasi lontong cukup tahu yang di goreng dan di tambah sayuran segar dengan kuah yang bisa di jadikan sarapan pagi sebelum melakukan aktivitas di pagi hari.

Pembuatan tahu sudah banyak dilakukan pada skala industri rumah tangga, maupun dalam skala pabrik tahu secara kecil-kecilan. Dasar pembuatan tahu adalah melarutkan protein yang terkandung dalam kedelai dengan menggunakan air sebagai pelarutnya. Setelah protein tersebut larut, diusahakan untuk diendapkan kembali dengan penambahan bahan pengendap sampai terbentuk gumpalan-gumpalan protein yang akan menjadi tahu.

Tahu merupakan salah satu makanan tradisional yang sudah dimiliki negara kita sejak berpuluh-puluh tahun lalu. Makanan yang berbentuk kubus dan umumnya berwarna putih ini sudah menjadi makanan yang mentradisi, selain karena harganya yang terjangkau juga faktor kandungan protein nabati yang cukup tinggi yang terdapat di dalamnya selain itu pengolahannya pun cukup mudah untuk dijadikan berbagai variasi masakan. Meskipun berharga murah dan bentuknya sederhana, ternyata tahu mempunyai mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi. Hasil-hasil studi menunjukkan bahwa tahu kaya protein bermutu tinggi, tinggi sifat komplementasi proteinnya, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan lemak jenuh dan bebas kolestrol, kaya mineral dan vitamin, makanan

alami yang sehat dan bebas dari senyawa kimia yang beracun. Tahu juga merupakan makanan yang sangat baik jika dikombinasikan dengan biji-bijian seperti beras, gandum dan jagung. Hal ini disebabkan tahu kaya akan asam amino lisin yang merupakan asam amino pembatas (jumlahnya sedikit), pada biji-bijian, sebaliknya biji-bijian kaya akan asam amino belerang (metionin dan sistein) yang jumlahnya kurang pada kacang-kacangan. Oleh karena itu protein kedelai dan protein biji-bijian mempunyai kekurangan dan kelebihan yang berlawanan, sehingga jika digabungkan atau dimakan bersama-sama akan menjadi pasangan yang serasi karena asam aminonya saling melengkapi, membentuk susunan yang sesuai dengan pola kebutuhan tubuh. Bagi orang Indonesia hal ini sangat menguntungkan karena makanan pokoknya adalah beras (nasi) yang termasuk kelompok biji-bijian. Disamping itu, hasil penelitian terbaru menunjukkan bahwa pemberian biji-bijian utuh bersama-sama dengan produk kedelai (termasuk tahu) akan menciptakan "*Protein-sparing effect*" yaitu tubuh akan menggunakan karbohidrat dari biji-bijian sebagai bahan bakar atau sumber energi sehingga proteinnya secara penuh dapat digunakan sebagai fungsi dasarnya, yaitu secara penuh dapat digunakan sebagai fungsi dasarnya, yaitu untuk pertumbuhan (perbanyak sel jaringan) dan pengganti bagian tubuh yang aus atau rusak, dan tidak digunakan sebagai sumber energi. Tak jarang ibu-ibu rumah tangga banyak mengkonsumsi tahu ini dalam berbagai macam pilihan makanan yang dapat disajikan karena melihat begitu banyak keistimewaan yang dimiliki oleh tahu.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis tertarik untuk membuat bisnis "*kupat tahu spesial*" ini yang memiliki potensi besar untuk dijadikan bisnis di Bengkalis. Karena bahan-bahan yang diperlukan dan digunakan mudah di dapatkan dan di pasarkan. Bukan hanya proses produksi yang menjadi permasalahan, namun proses pemasarannya juga yang menjadi hal utama yang harus diperhatikan. Seperti Peluang pasaran yang ada di Bengkalis, dimana masyarakat Bengkalis sangat suka mencoba sesuatu yang terbaru apa lagi dalam jenis kuliner makanan dan minuman,serta mengingat dimana masyarakat bengkalis ini belum terlalu mengenal yang namanya kupat tahu ini sehingga penulis memberi ide dan peluang besar kepada penulis untuk memperkenalkan

produk kuliner terbaru yaitu “Kupat Tahu Spesial *Mommy*” yang di mana produk ini memberikan rasa baru dan kemasan yang unik. Untuk apa memproduksi barang atau makanan jika tidak untuk dijualkan atau dipasarkan. Sehingga pemasarannya pun harus dirancang sedemikian rupa, sehingga proses pemasarannya berjalan beriringan dan tentunya akan menghasilkan profit yang besar.

Produk ini harus di pasarkan dengan bentuk yang menarik dan kemasan yang bagus supaya ada daya tarik yang bisa membuat masyarakat bengkalis berminat untuk membeli produk ”*Kupat Tahu Spesial mommy*” ini. Pentingnya aspek pemasaran disini untuk menciptakan daya tarik pembeli dengan iklan yang di buat semenarik mungkin. Bentuk dan desain kemasan juga merupakan salah satu kunci dalam kualitas produk dan pemasaran produk.

Pemasaran merupakan hal yang sangat penting untuk perencanaan pembuatan kupat tahu spesial karena dengan adanya pemasaran ini, masyarakat luas akan lebih mengetahui tentang produk yang kami hasilkan dan yang akan di jual. Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk mengadakan proyek tugas akhir dengan judul **“Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Kupat Tahu spesial ”*Mommy*” (Tinjauan Aspek Pemasaran).**

1.2 Identifikasi Proyek

Berdasarkan latar belakang diatas maka permasalahan yang timbul dalam proyek ini adalah bagaimana perencanaan dan pembuatan Bisnis Kupat Tahu spesial “*Mommy*” (tinjauan aspek pemasaran)?

1.3 Tujuan Proyek

Adapun tujuan yang ingin dicapai didalam kegiatan pelaksanaan proyek akhir ini adalah sebagai berikut :

1.3.1 Tujuan Umum Proyek

Tujuan umum proyek akhir ini adalah untuk mengetahui bagaimana perencanaan dan pembuatan bisnis Kupat Tahu spesial “*Mommy*”

1.3.2 Tujuan Khusus Proyek

Tujuan khusus dari proyek akhir ini adalah:

1. Untuk mengetahui STP (*Segmenting, Targetting, Positioning*) yang tepat pada usaha produk Kupat Tahu spesial “*Mommy*”.
2. Untuk mengetahui *Marketing Mix* yang akan dilakukan pada usaha produk Kupat Tahu spesial “*Mommy*”.
3. Untuk mengetahui kendala dan solusi dalam pelaksanaan proyek usaha produk Kupat Tahu spesial “*Mommy*”.

1.4 Manfaat Proyek

Proyek akhir ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan ini adalah sebagai berikut :

1.4.1 Bagi Penulis

Diharapkan proyek akhir ini dapat dijadikan sebagai salah satu sarana untuk meningkatkan pengembangan kreatifitas dan inovasi penulis serta dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengelolaan Kupat tahu spesial “*Mommy*” dan menambah pengetahuan di bidang manajemen pemasaran. Selain itu, untuk memenuhi syarat penyusunan tugas akhir guna mendapatkan gelar Diploma (III) dari Program Studi Administrasi Bisnis.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Diharapkan proyek ini dapat memberikan alternatif makanan yang inovatif dan menyehatkan bagi masyarakat dengan bahan baku yang memiliki nilai gizi tinggi dan harga yang relatif murah.

1.4.3 Bagi Pengetahuan Umum

Diharapkan proyek akhir ini dapat memberikan sumbangan berharga bagi perkembangan ilmu pengetahuan.

1.5 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Proyek

Tempat pelaksanaan proyek akhir perencanaan dan pembuatan bisnis kupa tahu spesial "Mommy" akan dipasarkan melalui *Online* dengan menggunakan sistem *delivery order* dan secara langsung kepada calon konsumen.

1.6 Sistematika Penulisan Laporan

Sistematika penulisan pada proyek akhir ini dapat di jelaskan sebagai berikut:

BAB 1 : PENDAHULUAN

Pada bab 1 menguraikan latar belakang masalah, identifikasi proyek, tujuan proyek, manfaat proyek, tempat pelaksanaan proyek, serta sistematika penulisan.

BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab 2 menguraikan tentang teori umum khusus didalam laporan proyek tugas akhir, yang terbagi dalam dua bagian yaitu dasar teori umum pelaksanaan proyek dan dasar teori khusus proyek.

BAB 3 : METODE DAN PROSES PENYELESAIAN PROYEK

Pada bab 3 menguraikan rencana persiapan proyek, rencana pelaksanaan proyek akhir, rencana penyelesaian proyek, dan rencana pelaporan proyek yang terdiri dari laporan pelaksanaan kegiatan proyek dan laporan keuangan pelaksanaan kegiatan proyek.

BAB 4 : HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab 4 menguraikan profil kegiatan dan laporan hasil dan pembahasan proyek yang terdiri dari persiapan proyek, pelaksanaan proyek, penyelesaian proyek, pelaporan proyek serta pelaporan keuangan pelaksanaan kegiatan proyek.

BAB 5 : PENUTUP

Pada bab 5 menguraikan kesimpulan dan saran.