



BAB I PENDAHULUAN

A. Ide bisnis

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional khas Indonesia. Sebagian besar orang Indonesia gemar akan mengonsumsi tempe. Cita rasa akan tempe memberikan aroma yang sedap dan nikmat sehingga dapat menggugah selera bagi penyuka tempe.

Sekarang ini sudah banyak kreasi makanan olahan tempe yang dibuat dengan variasi rasa yang berbeda-beda. Dengan kreatifitas, tempe dapat diolah dengan beragam jenis makanan. Sehingga dapat memungkinkan produk berbahan dasar tempe tersebut mampu untuk dikembangkan serta diolah dalam bentuk “Nugget Tempe” yang memiliki nilai jual yang tinggi.

Nugget merupakan salah satu produk makanan olahan yang dibekukan. Nugget tempe ini mempunyai daya simpan yang cukup lama jika disimpan dalam freezer, dapat bertahan sampai dua minggu. Dengan cita rasa dan kemasan praktis saat ini nugget banyak diminati masyarakat dari anak-anak hingga dewasa. Tingkat konsumsi masyarakat yang makin tinggi membuat usaha produksi nugget menjadi sebuah peluang usaha yang menjanjikan, hal itu pula yang membuat penulis menekuni usaha tersebut dengan mengusung merk JJ. Salah satu *Nugget Tempe* yang saya ingin buat antara lain *Nugget tempe wortel*, *Nugget tempe keju*, *Nugget tempe ayam*, *Nugget tempe isi sosis*.

Manfaat lain nugget tempe adalah juga bisa dapat digunakan sebagai menu untuk diet karena bahannya yang terdiri dari tempe yang mengandung protein dan ayam yang rendah lemak sehingga aman untuk dikonsumsi bagi orang yang sedang



diet. Khasiat kandungan dalam tempe berpotensi untuk melawan radikal bebas, sehingga dapat menghambat proses penuaan serta mencegah terjadinya penyakit degeneratif (aterosklerosis, jantung koroner, diabetes melitus, dan lain-lain). Selain itu khasiat dalam tempe juga dapat mengandung zat antibakteri penyebab diare, penurunan kolesterol darah, pencegah penyakit jantung, hipertensi, dan lain-lain

Komposisi kandungan dalam tempe baik kadar protein, lemak, dan karbohidratnya tidak banyak berubah bila dibandingkan dengan kedelai. Hanya saja karena adanya enzim pencernaan yang dihasilkan oleh tempe, maka protein, lemak, dan karbohidrat dapat menjadi lebih mudah dicerna oleh tubuh bila dibandingkan dengan kedelai.

B. Tujuan dan bidang usaha

Tujuan dari bisnis nugget tempe ini, ingin menjadikan tempe sebagai makanan pokok tradisional yang populer dan diminati oleh orang banyak. Mengingat perkembangan di dunia kuliner saat ini yang semakin pesat, terutama pada makanan yang menggunakan bahan dasar tempe, tampilan menu pada tempe dapat dimodifikasi, serta dibentuk sekreatif mungkin. Sehingga dapat menarik minat pengunjung untuk membelinya dan juga agar tidak bosan dengan tampilan menu pada tempe yang selama ini seperti itu-itu saja.

Nugget Tempe merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner dengan konsep *home industry*, yang menyajikan hidangan menu keluarga untuk disantap dengan bahan utama nugget tempe. Nugget merupakan salah satu produk makanan olahan daging yang dibekukan lalu kemudian kita lumuri dengan tepung panir dan dioles dengan bumbu kuning dan dapat diisi dengan wortel, keju, ayam, isi sosis, dan lain-lain.

Tujuan jangka pendek Nugget Tempe JJ adalah sebagai berikut :



1. Memperkenalkan produk olahan nugget tempe kepada masyarakat di Jakarta.
2. Memberikan kualitas produk yang bercita rasa tinggi
3. Memberikan pelayanan yang terbaik kepada konsumen.

Tujuan jangka panjang Nugget tempe JJ adalah :

1. Meningkatkan penjualan rata-rata 10% setiap tahunnya.
2. Memperluas pangsa pasar hingga ke luar Jakarta.

C. Besarnya peluang bisnis

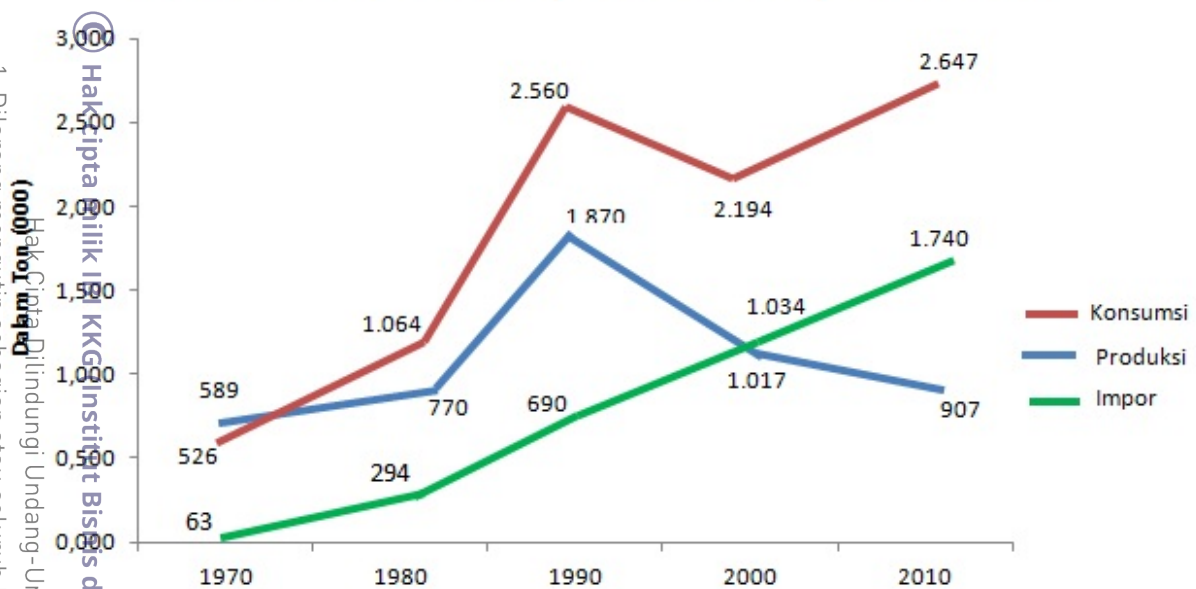
Peluang untuk membuka usaha kuliner di Jakarta sangatlah besar, walaupun saat ini banyak bermunculan kompetitor yang inovatif dan kreatif. Tren masyarakat saat ini adalah memilih makanan yang unik, berbeda, praktis, dan sehat. Jadi nugget tempe mempunyai peluang yang sangat besar dalam memasuki pasar. Hal ini ditandai dengan pertumbuhan konsumsi kedelai yang meningkat.

Dibawah ini adalah data perkembangan konsumsi, produksi, dan impor kedelai Indonesia

Grafik 1.1



Grafik 1.1 Konsumsi, Produksi & Impor Kedelai Indonesia periode 1970 - 2010



Sumber : <http://assets.kompasiana.com>

Berdasarkan gambar diatas terlihat bahwa tingkat konsumsi kedelai di Indonesia mengalami tren peningkatan mulai tahun 1970 - 2010. Hingga memasuki tahun 2010 terjadi peningkatan angka impor tingkat konsumsi kedelai sebanyak 1.740 yang berada pada titik kisaran antara 1500 dan 2000. Penduduk kota Jakarta yang semakin terus bertambah menyebabkan meningkatnya kebutuhan dasar manusia pada makanan khususnya tempe yang banyak digemari masyarakat dari segala umur. Hal inilah yang melatar belakangi penulis untuk membuat bisnis nugget tempe, yang bisa digunakan juga sebagai menu diet.