

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Tahu merupakan salah satu makanan yang populer di Indonesia dan juga salah satu makanan yang cukup digemari. Makanan ini merupakan makanan yang sederhana, murah, dan mengandung nilai gizi yang tinggi. Tahu terbuat dengan bahan dasar kedelai, yang merupakan sumber jenis palawija yang mengandung protein yang tinggi. Kedelai termasuk dalam *family Leguminosa*, *sub family Papilionidae*, *genus Glycine*, dan *spesies Max. Kedelai (Glycine max)* banyak dimanfaatkan sebagai bahan dasar olahan makanan. Selain tahu, kedelai juga merupakan bahan utama dalam pembuatan tempe, kecap, toucho, susu kedelai, keju kedelai, tepung dan bubuk kedelai, dan sebagainya.

Sebagai bahan makanan yang mengandung kadar air yang tinggi, tahu dikenal terdiri atas dua jenis, tergantung tingkat kadar airnya. Tahu yang mengandung kadar air yang tinggi, umumnya bersifat lembek dan mudah rusak. Tahu jenis ini contohnya adalah tahu gembur. Tahu yang mengandung kadar air rendah, dimana kadar air yang terperangkap dalam protein dalam tahu yang kemudian keluar dalam jumlah besar, akan memiliki tekstur yang padat, agak keras, dan sukar rusak.

Tahu dengan kandungan protein sekitar 8% atau lebih dan *aw* (uji aktivitas air) 0,89-0,99, menyebabkan tahu menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan mikroba. Tingkat populasi bakteri yang tinggi akan menyebabkan perubahan mutu tahu, karena metabolit yang dihasilkan selama pertumbuhan bakteri. Sumber cemaran bakteri pada tahu dapat melalui bahan baku, yaitu kedelai serta air, juga lingkungan produksi dan pekerja (Gandhi, 2009). Parameter kerusakan tahu disebabkan karena adanya mikroba penyebab

kebusukan yaitu bakteri *Coliform* dan *Salmonella sp* yang dapat menimbulkan bau busuk, rasa asam, dan belendir (Wahyundari, E.S, 2000).

Jika dikaitkan pada pemasaran tahu yang umumnya biasanya tahu dipasarkan menggunakan dengan tempat penyimpanan (wadah) seperti *drum* plastik (jerigen) yang direndam menggunakan air, hal ini dilakukan selama pemasaran tahu (berjualan) oleh pedagang keliling tahu dengan bertujuan agar tahu tidak menciut. Tetapi dengan keadaan tahu direndam dengan air, warna air pun tampak keruh karena hasil perendaman dan menjadikan tampilan didalam tempat penyimpanan menjadi menurun, disamping itu faktor dari fermentasi kedelai juga mempengaruhi tahu yang mengakibatkan terkadang tahu menjadi berbau atau bahkan berlendir.

Maraknya pedagang keliling yang menjual tahu baik yang di produksi dirumahan maupun diambil dari pabrik mulai banyak diperjual-belikan, salah satunya terfokus pada tempat penyimpanan tahu yang digunakan untuk memasarkan masalah sangat sederhana serta tahu pun cepat terkontaminasi bakteri serta udara baik itu panas maupun dingin dan juga umur simpan tahu yang tidak cukup lama. Biasanya kegiatan yang biasa dilakukan pedagang keliling yang menjual tahu mulai dilakukan dari pagi hari menjelang siang hari, namun ada sebagian yang menjual pada saat sore hari. Untuk memasarkan tahu biasanya pedagang berkeliling atau mencari lokasi yang strategis. Pedagang keliling yang memasarkan tahu sangat beragam mulai dari yang menggunakan sepeda, sepeda motor, dan juga gerobak dorong. Fenomena kegiatan berdagang keliling yang memasarkan tahu ini terus berjalan setiap harinya, karena tahu juga salah satu makanan pangan yang cukup digemari.

Tempat penyimpanan tahu ( wadah ) yang digunakan oleh pedagang keliling masih terbilang sederhana, karena wadah yang dipakai untuk menaruh tahu tidak terlalu ergonomi sehingga kualitas tahu sewaktu dibeli oleh konsumen menurun. Jika disadari tempat penyimpanan (wadah) berpengaruh

penting sebagai penunjang untuk tetap menjaga kualitas dari barang bawaan yang dibawa terlebih jika itu untuk makanan.

Pedagang keliling yang memasarkan tahu adalah mereka yang mengambil tahu dari pabrik tahu untuk diperjual-belikan kembali atau produsen tahu sudah menyediakan tempat dan para pedagang keliling yang akan menjual. Dijelaskan kembali sumber tempat penyimpanan tersebut biasanya menggunakan ember, *drum* plastik, atau kaleng. Operasional dalam menggunakan tempat ini cenderung praktis, namun kualitas dalam menjaga keamanan serta kesegaran tahu cenderung menurun serta air yang keruh. Hal seperti ini akan menimbulkan masalah, bahkan bisa saja jika tidak diatasi akan adanya kecurangan pada produsen tahu yaitu menjernihkan air dengan bahan kimia dan mengawetkan tahu dengan bermacam-macam bahan pengawet agar tetap segar. Operasional fungsi tempat ini pun menjadi tidak maksimal.

Berdasarkan latar belakang diatas muncul peluang untuk merancang desain tempat penyimpanan agar bisa menunjang pedagang keliling pada proses pemasaran tahu agar bisa unggul dan tidak berdampak kehilangan pendapatanya dalam berjualan (bersaing). Tempat penyimpanan ini di desain untuk pedagang keliling yang sesuai dengan fungsinya dengan kriteria yang ringkas sebagaimana tempat penyimpanan, namun disamping itu memiliki keunggulan seperti menggunakan bahan atau material penunjang yang dipakai untuk menaruh makanan yang layak, kebutuhan air sebagai penyedia agar tahu tidak menciut dan juga bisa terpakai kembali selama proses berjualan untuk bisa menjaga kualitas dari pangan yang akan dijual belikan kepada konsumen masih terlihat segar dan layak.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan persoalan yang muncul yaitu bagaimana perancangan tempat penyimpanan tahu pada proses pemasaran oleh pedagang keliling yang dapat berfungsi sesuai persoalan pada

tempat penyimpanan , meliputi tempat yang dipergunakan, kebutuhan air dalam proses perendaman, dan menjaga mutu kualitas.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian adalah merancang desain suatu produk yaitu tempat penyimpanan pada proses pemasaran guna dapat membantu pedagang keliling tahu dalam meningkatkan kualitas berjualan, sehingga mampu bersaing dalam pangsa pasar terlebih dalam kualitas aspek desain dan kemajuan modern khususnya para pedagang keliling tahu di daerah Cikarang Utara.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat perancangan ini adalah untuk membantu pemasaran yaitu para pedagang tahu keliling dalam memasarkan tahu sehingga proses pemasaran tahu tetap berkualitas termasuk sampai ke tangan konsumen. Produk yang dirancang menjadi sarana pemasaran jual-beli sekaligus tempat penyimpanan barang dagangannya yang aman.

Manfaat penelitian dari penelitian Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Objek yang diteliti

Laporan penelitian Tugas Akhir ini diharapkan dapat membantu para pedagang keliling tahu untuk meningkatkan efektivitas kerja dan efisiensi usaha, seperti dalam hal mobilitas dan untuk mengembangkan teknologi modern.

2. Bagi Akademis Pendidikan

Laporan penelitian Tugas Akhir ini bisa menjadi salah satu referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian dengan tema yang sama sebagai sumber kebutuhan penelitian.

3. Bagi Peneliti

Laporan Penelitian Tugas Akhir ini diharapkan menjadi implementasi ilmu terapan desain produk yang sudah dipelajari dari segi teori maupun praktik selama duduk dibangku perkuliahan.

### **1.5. Asumsi Awal Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang muncul oleh pedagang tahu keliling adalah air yang keruh pada tempat penyimpanan karena hasil perendaman tahu serta tempat penyimpanan (wadah) yang masih sederhana. Ada beberapa asumsi awal dalam penelitian ini, diantaranya :

1. Produk yang digunakan dalam industri pabrik tahu terutama oleh pedagang keliling tahu untuk proses tempat penyimpanan (wadah) masih terbilang sederhana serta air keruh akibat perendaman tahu.
2. Perlunya perkembangan *modern* untuk proses penyimpanan tahu (wadah) sebagaimana mestinya tempat penyimpanan (wadah) untuk menjaga kualitas dari penjualan. Serta tempat penyimpanan (wadah) bantu yang simple dan portable yang dapat dengan mudah untuk membantu pemasaran tahu agar kualitas dari produk yang akan dijual kepada konsumen masih berkualitas dengan baik.

### **1.6. Batasan Penelitian**

Dalam penelitian ini terdapat batasan penelitian yang akan dibahas dalam penulisan, yaitu :

1. Permasalahan yang diangkat merupakan permasalahan dalam proses tempat penyimpanan yang masih terbilang asal tidak menjaga mutu kualitas dalam berdagang (tidak ergonomi). Serta pada penyimpanan tahu (wadah) ditemuinya air yang keruh karena hasil perendaman

dimana air juga berpengaruh dalam proses pemasaran agar tahu tidak menciut.

2. Lokasi penelitian yang diambil yaitu industri pabrik tahu hanya sebagai studi komparasi, fokus utama kepada pedagang keliling kecil yaitu menggunakan motor di daerah Cikarang Utara, Kabupaten Bekasi.
3. Penelitian hanya berfokus pada tempat penyimpanan (wadah) oleh pedagang keliling, sebagaimana tempat penyimpanan (wadah) yang sesuai kebutuhan dagang.

### 1.7. Metodologi Penelitian

Dalam melakukan perancangan dibutuhkan data sebagai acuan untuk proses pemecahan masalah. Ada dua metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu berupa *survey* ke lokasi studi kasus yang dipilih dan menggunakan sumber literatur dan *observasi*. Semua data yang diperoleh nantinya akan dicari kesimpulan akhir atas pemecahan masalah.

#### 1. Data Primer

Data primer diperoleh melalui *observasi* lapangan mengenai lokasi studi kasus yaitu Cikarang Utara, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat.

Seperti industri tahu dan juga terfokus kepada pedagang keliling yang menjual tahu. Melalui beberapa metode meliputi :

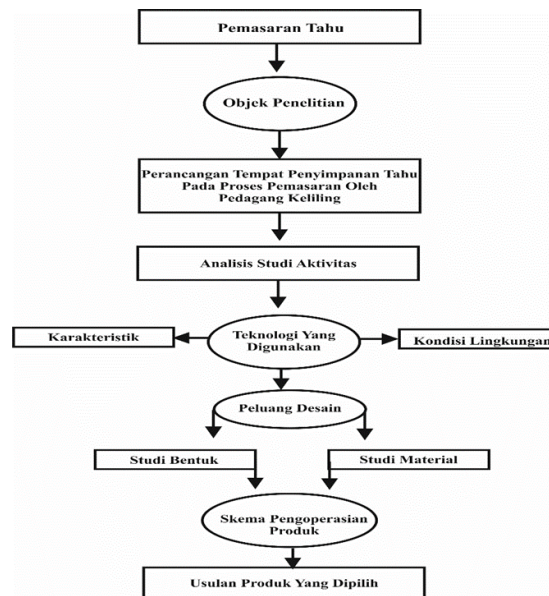
- a. *Observation* dilakukan di industri pabrik tahu dan lebih terfokus kepada pedagang keliling tahu pada tempat penyimpanan tahu yang biasa mereka simpan untuk berdagang. Berjualan mulai dari mengambil tahu pada produsen, memasuki ke dalam tempat penyimpanan yang akan dipakai berjualan, tahu yang disimpan keadaanya masih baik atau tidak, perubahan air yang berfungsi merendam tahu, ergonomi tempat penyimpanan mulai dari bahan material tempat yang dipakai, *handle*, penutup. Agar bisa diterapkan menjadi kriteria tempat penyimpanan yang layak sesuai fungsinya.

b. Wawancara terstruktur dilakukan dari hasil *survey* ke industri pabrik tahu. Untuk mengetahui data yang akan dicari mulai dari proses pembuatan tahu serta penyimpanan tahu. Pedagang keliling tahu yang berkeliling bahkan mangkal disuatu tempat. Untuk mengetahui data yang akan dicari mulai dari proses mereka berjualan sampai tertuju ketempat penyimpanan tahu yang digunakan dalam berdagang untuk diperjual-belikan kepada konsumen.

## 2. Data Sekunder

Data sekunder diperoleh melalui berbagai sumber seperti laporan, buku, jurnal dan lain-lain melalui media cetak dan internet. Penelusuran literatur didukung dengan studi pustaka dari banyak sumber penelitian yang telah dilakukan sebelumnya dan teruji kebenarannya.

### 1.8. Kerangka Berfikir Penelitian



**Gambar 1.1 Kerangka Berfikir**

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

### **1.9. Tahapan Penelitian**

Adapun tahapan penelitian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Pada penelitian yang dipakai ialah *survei lapangan* dan juga ditambahkan dari beberapa *studi literatur*.
2. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara dengan nara sumber, dokumentasi foto, observasi langsung mengenai masalah yang ada.
3. Melakukan analisa terhadap permasalahan dari kedua batasan masalah untuk ditarik menjadi benang merah.
4. Melakukan eksperimen dari hasil analisa yang didapat pada aspek-aspek yang sudah ditemui.
5. Melakukan studi penerapan eksperimen.
6. Kesimpulan secara menyeluruh dari penelitian yang dilakukan untuk mengembangkan produk sarana yang membantu mengatasi masalah yang ada.

### **1.10. Sistematika Pembahasan**

Penulisan laporan penelitian terbagi atas lima bab.

1. Bab I berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, asumsi awal penelitian, batasan penelitian, metodologi penelitian, kerangka berfikir penelitian, tahapan penelitian, dan sistematika penulisan.



2. Bab II berisi tentang tinjauan data bersumber dari data literatur, *survey* mengenai landasan teori berkaitan dengan judul penelitian ini.
3. Bab III berisi permasalahan penyimpanan tahu oleh pedagang keliling.
4. Bab IV berisi tentang perancangan produk yang didalamnya memuat tentang perancangan produk yang di dalamnya memuat keseluruhan konsep desain.
5. Bab V berisi tentang kesimpulan usulan desain, dan saran desain yang sudah dirancangan.