

BAB 1

MASALAH, SOLUSI DAN PRODUK

1.1. Masalah

Tahu Skripsi merupakan inovasi cemilan sehat berbahan dasar tahu putih dan jamur tiram organik yang dibalut dengan sentuhan kata-kata motivasi unik agar dapat membantu meningkatkan pendapatan produsen tahu rumahan dan petani jamur di Yogyakarta serta membantu memotivasi mahasiswa agar dapat lulus tepat waktu. Target pasar tahu skripsi adalah mahasiswa yang ada di Yogyakarta.

Ide menciptakan Tahu Skripsi berdasarkan masalah yang kami temukan yaitu di sekitar tempat tinggal kami terdapat kurang lebih 150 produsen tahu rumahan yang tersebar di dua dusun yakni dusun Wonobroto dan Kaliwiru yang berada di Desa Tuksono Kecamatan Sentolo Kabupaten Kulon Progo. Dari sekitar 150 produsen tahu ini dikelompokkan menjadi 2 kategori yakni produsen tahu besar dan kecil berdasarkan kapasitas produksinya, termasuk kategori kecil dengan kapasitas produksi kurang dari 50 kilogram kedelai perhari, sedangkan untuk kategori besar dengan kapasitas produksi lebih dari 50 kilogram kedelai perhari. Dengan persentase 30% merupakan kategori besar dan 70% kategori kecil. Untuk bahan baku produksi kami mengambil dari produsen tahu dengan kategori kecil untuk membantu meningkatkan pendapatan serta mempersingkat waktu untuk berjualan di pasar tradisional, agar lebih efektif untuk melakukan produksi di rumah.

Awalnya hanya berjualan tahu krispi di lingkungan kampus dengan nama Tahu "So Krispi" yang memiliki arti tahu sangat renyah, karena mayoritas konsumen adalah mahasiswa jadi saat membeli tahu krispi menjadi bergurau dengan kata-kata yang diplesetkan dari so krispi menjadi sekripsi dan selanjutnya berkembang menjadi merek Skripsi. Dengan menggunakan branding Skripsi kami optimis produk kami akan mudah diterima dan selalu diingat oleh target pasar kami, baik yang asli Yogyakarta atau pun dari daerah lain yang sedang berada di wilayah Yogyakarta terutama kalangan mahasiswa/pelajar. Mengingat Kota Yogyakarta memiliki julukan Kota Pelajar dan Kota Pendidikan yang memiliki banyak perguruan tinggi ternama, serta mahasiswa tentunya tidak asing dengan kata "Skripsi".

1.2. Solusi

Berdasarkan analisis masalah dan hasil survei yang kami lakukan, maka kami memberikan beberapa solusi yang relevan untuk mengatasi masalah tersebut. Pertama masalah cemilan

sehat berbahan dasar tahu putih, dengan memilih bahan baku yang tidak menggunakan bahan pengawet yang berbahaya dalam proses produksinya, sehingga tidak mengancam kesehatan, dan menggunakan bahan pengawet alami berupa bawang putih dan daun pandan, karena melimpah dan mudah diperoleh. Berdasarkan Jurnal Kesehatan Lingkungan dengan Judul "Pemanfaatan Bawang Putih dan Daun Pandan sebagai Pengawet Alami Tahu Ditinjau dari Masa Simpan dan Tingkat Kesukaan" Nur Cholifah, Lilik Hendrarini, Choirul Amri.

Kedua dengan memproduksi camilan yang berbahan dasar nabati (tahu dan jamur) yang bahan bakunya kami ambil dari produsen tahu rumahan dengan kategori kecil dan petani jamur lokal untuk membantu meningkatkan pendapatannya. Ketiga, membuat kemasan yang didesain khusus yang berisikan kata-kata motivasi unik dengan tujuan membantu memotivasi mahasiswa, selaku target market utama kami agar dapat lulus tepat waktu.

1.3. Produk

Tahu Skripsi merupakan inovasi camilan sehat berbahan dasar tahu putih dan jamur tiram organik yang dibalut dengan sentuhan kata-kata motivasi unik agar dapat membantu meningkatkan pendapatan produsen tahu rumahan dan petani jamur di Yogyakarta serta membantu memotivasi mahasiswa agar dapat lulus tepat waktu.

Masyarakat Indonesia yang beraneka ragam tentunya juga memiliki selera yang berbeda dalam pemilihan varian rasa. Oleh sebab itu untuk memenuhi permintaan pasar Tahu Skripsi tersedia dalam 5 varian rasa yaitu :

a) Original

Tahu Skripsi varian original merupakan versi asli dari rasa tahu putih dan jamur tiram, tidak ditambahkan bumbu varian rasa sehingga rasa dari tahu putih dan jamur tiram sangat terasa.

b) Balado

Tahu Skripsi varian balado, olahan tahu putih dan jamur tiram dengan bumbu varian rasa dengan citarasa pedas, gurih, dan manis yang terkombinasi menjadi satu.

c) Keju

Tahu Skripsi varian keju, memiliki rasa keju yang enak dan tidak terlalu asin yang cocok di lidah orang Indonesia, perpaduan rasa manis dan gurihnya keju sangat harmonis untuk taburan olahan tahu putih dan jamur tiram.

d) BBQ

Tahu Skripsi varian BBQ, mempunyai cita rasa BBQ yang gurih sesuai dengan cita rasa lidah orang Indonesia.

e) Pedas

Tahu Skripsi varian pedas, memiliki rasa pedas asin, yang enak dan cocok untuk dikombinasikan dengan olahan tahu putih dan jamur tiram.

