

BAB I

PENDAHULUN

A. Latar Belakang Proyek

Tempe merupakan suatu produk yang memiliki harga relative murah, rasa yang enak, memiliki kandungan gizi yang tinggi dan bisa di olah menjadi berbagai bahan baku makanan. Hal tersebut membuat produk dari tempe menjadi populer di masyarakat Indonesia. Para ilmuwan dari berbagai macam negara seperti Jepang, Jerman, Inggris dan Amerika Serikat telah melakukan penelitian mengenai tinjauan dari segi gizi salah satunya. Sehingga dari penelitian tersebut dapat memperkuat produk tempe sebagai bahan makanan masa depan yang di harapkan (Aryanta, 2013). Sehingga produk tempe di pilih sebagai bahan utama dalam mengimplemtasikan inovasi padaproduk.

Nugget merupakan salah satu makanan yang banyak beredar di Indonesia. Ini karena produk nugget adalah sejenis makanan yang praktis, tidak butuh waktu lama dalam penyajiannya. Diharapkan nugget tempe akan menjadi sebagai produk inovatif dari makanan nabati, dapat disajikan kebutuhan protein dan serat. Oleh karena itu, dibutuhkan lebih banyak proyek ini agar dapat dikembangkan produk nugget tempe agar menjadi produk berkualitas tinggi, selain kandungan protein tinggi dan kandungan serat tinggi, diharapkan konsumen juga bisa menerima produk ini. Sebab ini merupakan suatu tantangan sendiri terhadap produk nugget tempe ini, karena masyarakat khususnya di Kota Padang masih jarang

atau masih terbilang tidak ada yang menjual produk Nugget tempe ini, sehingga butuh kecocokan rasa pada lidah konsumen untuk menikmati Nugget tempe ini (Hartini, 2012).

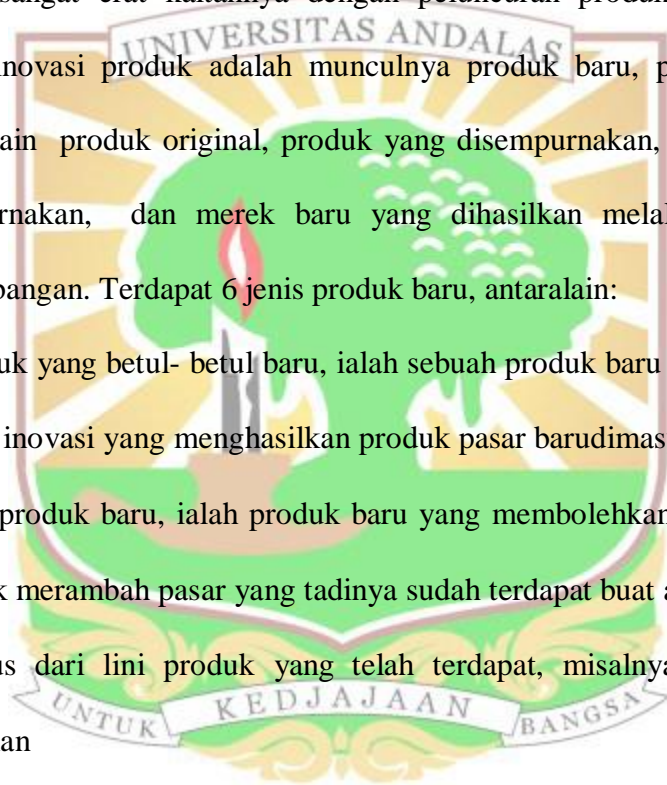
Nugget tempe sendiri dapat juga dapat sebagai penambah berat badan pada perkembangan pada anak yang menderita akibat kekurangan gizi dalam jangka waktu yang lama. Penelitian pernah dilakukan di Puskesmas Tlogomulyo Temanggung yang meneliti populasi seluruh balita dengan status gizi kurang dengan menggunakan teknik total sampling. Menurut Hasil penelitian (Haryono & Marniyati, 2018) Menunjukkan bahwa “konsumsi Nugget tempe kedelai efektif melawan pertambahan berat badan stunting di wilayah kerja Tlogomulyo Temanggung 2016. Dari hasil penelitian tersebut juga dapat diharapkan bidan meningkatkan pelayanan kesehatan khususnya untuk mengatasi gizi buruk pada balita oleh memberikan penyuluhan kesehatan gizi balita oleh menyediakan bahan makanan dari tempe kedelai yang memiliki kandungan protein sebagai salah satu makanan yang dapat menambah berat badan balita. Sehingga dengan demikian perlu inovasi implementasi produk berbasis nugget tempe agar dapat mengkonsumsi tempe lebih menarik dan diterima oleh masyarakat.

Inovasi dalam produk sangat penting dan sangat diperlukan dalam pengembangan suatu usaha, sehingga inovasi dapat menciptakan atau memperbaiki menjadi sesuatu hal yang baru dan meningkatkan nilai pada suatu produk tersebut. Menurut Hasil Penelitian dari (Hartini,

2012), menunjuka bahwa adanya peran inovasi terhadap kualitas produk serta peran kualitas produk terhadap kinerja bisnis. Hal ini menunjukkan bahwa pentingnya usaha kecil dan menengah untuk inovatif dan menghasilkan produk dengan kualitas tinggi untuk berhasil dalam kompetisiglobal.

Menurut (Haryono & Marniyati, 2018) mengatakan bahwa Inovasi produk sangat erat kaitannya dengan peluncuran produk. Salah satu bentuk inovasi produk adalah munculnya produk baru, produk baru antara lain produk original, produk yang disempurnakan, produk yang disempurnakan, dan merek baru yang dihasilkan melalui riset dan pengembangan. Terdapat 6 jenis produk baru, antarlain:

- a. Produk yang betul- betul baru, ialah sebuah produk baru bagian dari hasil inovasi yang menghasilkan produk pasar barudimasyarakat.
- b. Lini produk baru, ialah produk baru yang membolehkan industry untuk merambah pasar yang tadinya sudah terdapat buat awalkali.
- c. Bonus dari lini produk yang telah terdapat, misalnya dapat berikan tambahanpadadimensiwujudnya,isiyangberbedasertasebagainya.
- d. Penyempurnaan bagaikan perbaikan terhadap produk yang telah terdapat.Perihal ini dapat dicoba dengan metode meningkatkan identitas ataupun model baru, mengubah persyaratan/ kebutuhan pemrosesan, serta mengganti unsur-unsurproduk.



- e. Repositioning bayaran. Produk baru yang menciptakan untuk kerja yang sama pada tingkatan bayaran yang lebihrendah.

Pada proyek ini dipilih suatu produk nugget tempe yang telah di inovasikan. Dilihat dari Data Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Provinsi Sumatera Barat bahwa di Kota Padang di tahun 2015 terdapat 30 unit usaha pembuat tempe. Namun dengan banyak unit usaha pembuatan tempe tersebut, tidak ada ditemukan bahwa tempe tersebut di olah menjadi nugget. Tidak adanya produk nugget tempe ini juga terdapat karena kurang pengetahuanya masyarakat pengelolaan tempe menjadi olahan nugget dan masih belum sadarnya bahwa tempe tersebut akan lebih menarik jika di olah menjadi nugget. Sehingga dengan hal tersebut timbulnya keinginan dalam mengembangkan produk nugget tempe tersebut. Pada produk tempe telah muncul sekitar tahun 2018, bermula mencoba coba produk nugget tempe yang di produksi untuk makan sehari hari hingga timbul ide untuk mencoba menjual produk tersebut. Penjualan produk bermulai melalui teman teman kuliah hingga kini menjual produk di suatu kawasan di jalan cupak tengah, pada kecamatan pauh Kota Padang. Penjualan produk dilakukan dengan menjualan produk siap makan dan produk dalam bentuk frozen. Selama penjualan produk telah ada beberapa perubahan inovasi dilakukan guna untuk melakukan perbaikan perbaikan dalam produk tersebut. Sehingga produk nugget tempe tersebut dapat di terima oleh masyarakat di Kota Padang.