Transformasi: Journal of Economics and Business Management
Vol. 2 No. 3 September 2023
e-ISSN: 2964-0911; p-ISSN: 2964-1667, Hal 189-195
DOI : https://doi.org/10.56444/transformasi.v2i3.973

Analisis Produksi Pada Industri Pabrik Tahu Alami Di Lubuk Buaya

Vivi Nila Sari [1], Maya Putri Zalianti [2], Elsida Yohani [3], Nur Adila [4], Widyanti Putri [5]
[1-5] Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Putra Indonesia YPTK Padang

Korespondensi penulis: vivinilasari@upiyptk.ac.id

ABSTRACT. *Tofu is a characteristic of Indonesian food, so it is not uncommon for this tofu food to be found in Padang. Tofu is a food made from soybeans, and the process is still simple and limited to household scale. Suryanto (in Hartaty, 1994) states that what is meant by tofu is solid food printed from soymilk (Glycinespp) by a protein deposition process at its isoelectric point, without or with the addition of other permitted substances. The production process of tofu starts from washing, grinding, and pressing which are carried out by humans as well as machines. The purpose of this study is to obtain alternative production strategies that can be applied in Tofu Factory Industry SMEs. The stages of this research are Preparation, Screening, Activity Implementation, Activity Evaluation*

Keywords: *Production Process, Analysis, Tofu*

ABSTRAK. Tahu merupakan ciri khas makanan Indonesia, jadi bukan hal yang biasa jika makanan tahu ini dijumpai di Padang. Tahu merupakan makanan yang terbuat dari bahan baku kedelai, dan prosesnya masih sederhana dan terbatas pada skala rumah tangga. Suryanto (dalam Hartaty, 1994) menyatakan bahwa yang dimaksud dengan tahu adalah makanan padat yang dicetak dari sari kedelai (Glycinespp) dengan proses pengendapan protein pada titik isoelektriknya, tanpa atau dengan penambahan zat lain yang diizinkan. Proses produksi tahu berawal dari proses pencucian, penggilingan, dan pengepresan dilakukan oleh manusia dan juga mesin. Tujuan penelitian ini mendapatkan alternatif strategi produksi yang dapat diterapkan diUKM Industri Pabrik Tahu. Tahapan penelitian ini adalah Persiapan, Screening, Implmentasi Kegiatan, Evaluasi Kegiatan

Kata Kunci : Proses Produksi, Analisis, Tahu

PENDAHULUAN

Tahu merupakan produk makanan yang mudah rusak karena memiliki kadar air dan protein tinggi merupakan media tumbuh yang potensial bagi mikroorganisme pembusuk. Produk tahu memiliki umur simpan yang singkat 2-3 hari, hal ini menjadi faktor kendala untuk mencapai pasar yang lebih luas. Umumnya para pengrajin tahu berproduksi dalam skala home industri dengan kapasitas produksi sesuai kemampuan memasarkan hasil produksinya.

Tahu merupakan makanan yang terbuat dari bahan baku kedelai, dan prosesnya masih sederhana dan terbatas pada skala rumah tangga. Suryanto (dalam Hartaty, 1994) menyatakan bahwa yang dimaksud dengan tahu adalah makanan padat yang dicetak dari sari kedelai (Glycine spp) dengan proses pengendapan protein pada titik isoelektriknya, tanpa atau dengan penambahan zat lain yang diizinkan. Pembuatan tahu pada prinsipnya dibuat dengan mengekstrak protein, kemudian mengumpulkannya, sehingga terbentuk padatan protein. Cara penggumpalan susu kedelai umumnya dilakukan dengan cara penambahan bahan penggumpal berupa asam. Bahan penggumpal yang biasa digunakan adalah asam cuka

Received Juni 30, 2023; Revised Juli 12, 2023; Accepted Agustus 04, 2023
* Vivi Nila Sari, *vivinilasari@upiyptk.ac.id*

(CH3COOH), batu tahu (CaSO4nH 2O) dan larutan bibit tahu (larutan perasan tahu yang telah diendapkan satu malam).

Industri Tahu Memiliki Tenaga Kerja dalam jumlah kecil dimana tidak ada hierarki yang jelas antara pekerja satu dengan lainnya. Pekerjaan dilakukan secara bersama – sama dengan pembagian tugas yang tidak teratur. Misalnya saja pekerja di bagian produksi dapat merangkap di bagian distribusi, bahkan pemilik usaha pun ikut terjun langsung dalam proses produksi.

Proses produksi tahu relatif mudah dan sederhana serta tidak membutuhkan investasi yang tinggi. Secara umum proses produksi tahu hampir sama, hanya saja ada yang menggunakan bahan kimia untuk penggumpal dan ada yang alami. Prinsip dasar pembuatan tahu adalah; sortasi, perendaman, penggilingan dan pengenceran, perebusan, penyaringan, penggumpalan, pencetakan, pengirisan, pengemasan.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

1. Metode observasi, yaitu proses pengumpulan data melalui kegiatan melihat, memantau dan menganalisa secara langsung sehingga akan lebih jelas objek yang diamati.
2. Metode tertulis wawancara / interview, yaitu cara pengumpulan data melalui obrolan atau tanya jawab serta bertatap muka secara langsung.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Pabrik Tahu Lubuk Buaya kecamatan Koto Tangah kota Padang Sumatera Barat. Penelitian dilakukan pada bulan Mei 2O23.

Tahapan Penelitian

1. Persiapan Kegiatan Persiapan ini mencakup beberapa prosedur:
    a. Menyiapkan materi
    b. Survei lokasi
    c. Membuat proposal dan dokumentasi
2. Screening Setelah memaksimalkan persiapan, screening kemudian menjadi agenda selanjutnya. Ada beberapa tahap yang dilakukan :
    a. Menyiapkan pembicara.
    b. Memastikan semua anggota lengkap
    c. Menyiapkan pertanyaan yang akan ditanyakan ke narasumber

3. Implmentasi Kegiatan Kegiatan ini berkaitan dengan pelaksanaan sosialisasi terhadap Industri Pabrik Tahu dengan waktu yang telah terjadwal. Adapun rencana kegiatan yang ada :
    a. Pembukaan oleh pemilik Usaha Industri Pabrik Tahu
    b. Mewawancara dengan pemilik usaha
    c. Sosialisai strategi Penjualan Usaha Industri Pabrik Tahu
    d. Penutup (Dokumentasi)
4. Evaluasi Kegiatan ini bagian penting untuk menjadi inovasi dan perbaikan secara terus menerus di masa mendatang, sehubungan dengan capaian atau keterbatasan yang masih ada pada Usaha Industri Pabrik Tahu.

HASIL PENELITIAN

Proses produksi

Setelah alat dan bahan disiapkan, maka proses produksi dapat dilakukan. Langkah-langkah proses produksi tahu adalah sebagai berikut:

1. Penyortiran

Penyortiran kedelai dilakukan untuk menghilangkan kotoran-kotoran seperti batuan-batuan kecil, daun-daun atau batang tanaman yang terbawa pada kedelai, atau kedelai yang cacat, sehingga hanya kedelai yang memiliki kualitas bagus saja yangdigunakan untuk proses pembuatan tahu.

2. Perendaman

Setelah didapatkan kedelai disortasi, kemudian direndam dengan menggunakan air bersih selama kurang lebih 4 jam. Pada saat perendaman hindaran terkena oleh bahan kimia seperti sabun, air yang mengandung kaporit, terkena garam, atau minyak.

3. Pencucian

Setelah direndam, kedelai yang sudah mengembang dan lunak kemudian dicuci bersih dengan menggunakan air sumur, sebaiknya dicuci pada air yang mengalir agar lendirnya terbawa sehingga kedelai lebih bersih. Pencucian bertujuan untuk menghilangkan lendir dan sifat asam.

4. Penggilingan

Kedelai yang telah dicuci kemudian digiling dengan menggunakan mesin penggiling dan sambil ditambahkan air sedikit demi sedikit hingga dihasilkan bubur kedelai yang berwarna putih.

5. Press (pemisahan sari dengan ampas)

Bubur kedelai yang sudah digiling kemudian siap untuk di Press. Dengan menggunakan mesin Press, maka antara sari dan ampas tahu akan terpisah. Ampas tahu akan dimasukkan kedalam karung dan dapat digunakan sebagai pakan ternak, sedangkan Sari Tahu akan diolah lagi yaitu dimasak menggunakan Uap.

6. Perebusan

Perebusan dilakukan dengan menggunakan bak terbuat dari semen yang di dalamnya dilapisi bahan stainless dengan diameter 1 m dan tinggi kurang lebih 1,2 m. Bak perebusan menggunakan bahan bakar kayu. Penggunakan bahan bakar tersebut lebih efesien dan lebih cepat dibandingkan dengan menggunakan gas. Perebusan dilakukan selama kurang lebih 1 jam, selama perebusan lakukan pengadukan terus menerus.

7. Pendiaman

Setelah mendidih, larutan bubur kedelai tersebut dimasukkan kedalam Tong, yang bagian dalamnya dilapisi bahan stainless, didiamkan selama 15 menit. Kemudian ditambahkan tepung dan diaduk perlahan-lahan berfungsi membantu dalam penggumpalan.

8. Pencetakan

Setelah sari kedelai mengalami pengendapan dan menggumpal, langkah selanjutnya adalah melakukan pencetakan. Pencetakan dapat dilakukan dengan menggunakan cetakan yang terbuat dari kayu berukuran luasnya 40 x 40 cm2 tingginya kurang lebih 10 cm, pada tiap sisi cetakan dibuat lubang untuk pengeluaran air. Siapkan papan cetakan kosong dan bagian atas dilapisi kain halus dan tipis. Kemudian, sari kedelai dituangkan ke cetakan yang sudah dilapisi kain tipis tersebut, susun cetakan 2-5 unit, kemudian bagian atas nya ditutup dengan papan kayu, cetakan paling atas di beri pemberat dengan menggunakan ember yang diisi air.

9. Pemotongan

Setelah sari kedelai dipres kurang lebih 15 menit, sehingga kadar airnya rendah maka dihasilkan tahu dalam bentuk lembaran sesuai dengan ukuran cetakannya. Tahu yang masih dalam lembaran tersebut pindahkan bersama papan cetakannya dan susun dengan rapi.Tahu yang masih lembaran, berwarna putih tersebut dipotong-potong dengan menggunakan pisau stainlees yang tajam.

10. Pengemasan

Tahu yang telah dipotong-potong kemudian dimasukkan kedalam kotak yang dialasi plastic, jumlah tahu di dalam kotak sebanyak 100potong.

Proses Pendistribusian Tahu

Hasil produksi Tahu dipasarkan di Kota Padang. Seperti Pasar Raya, Pariaman, Lubuk Buaya, Pasar Siteba, Pasar Pagi, Simpang Haru, Purus, Jati, Gunung Pangilun, Belimbing, Lubuk Alung, dll. Proses pendistribusian Tahu pada pabrik ini dilakukan dengan dua cara yaitu :

1. Proses pendistribusian yang pertama yaitu mereka (para penjual di pasar) menggambil sendiri tahu–tahu itu ke pabrik lalu menjualnya lagi dipasar sehingga langsung sampai ketangan konsumen.
2. Proses pendistribusian yang kedua adalah dengan cara mendistribusikan tahu ke agen – agen yang telah memesan hasil pembuatan tahu – tahu , jadi dari agen tersebut penjual dipasar bisa mendapatkan tahu tersebut melalui perantara

KESIMPULAN

Industri tahu merupakan industri kecil menengah berproduksi dengan metode tradisional yang banyak tersebar di kota-kota besar dan kecil. Tahu merupakan makanan yang digemari oleh banyak orang. Akibat dari banyaknya industri tahu, maka limbah hasil proses pengolahan banyak membawa dampak terhadap lingkungan Tahu merupakan makanan yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia dan merupakan sumber protein yang relative murah serta proses pembuatannya mudah. Pada dasarnya tahu adalah endapan protein dari sari kedelai panas yang menggunakan bahan penggumpal (Hermana, 1985).

Melalui ini penulis mengetahui bagaimana cara memproses bahan baku kacang kedelai menjadi Tahu, mulai dari perendaman, penggilingan hingga pendistribusian. Penulis juga mengetahui bagaimana cara memasarkannya, mengetahui jenis industry apakah pabrik tahu tersebut. Selain itu yang terpenting adalah penulis mempunyai pengalaman, pandangan tentang arti dari bisnis tersebut, serta mengetahui bagaimana kehidupan lapangan kerja dilingkungan sekitar. Dari observasi ini penulis mendapat kesimpulan bahwa pabrik tahu milik perseorangan ini dapat menyerap pekerja lumayan banyak sehingga dapat memperkecil angka pengangguran dan kemiskinan.

DAFTAR PUSAKA

http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/17642/5/Chapter%20I.pdf

http://www.agrotekno.net/2012/09/industri-tahu-bisnis-modal-kecil-dan.html

DOKUMENTASI