

PENGUSAHA TAHU DESA SUMBEREJO WETAN KECAMATAN NGUNUT KABUPATEN TULUNGAGUNG

Agussalim Andriansyah, Edi Sudiarto

***Abstract:** Tofu to have more processed variations compared to tempeh, so many people are more interested in setting up tofu factories. Small-tofu industry is a hereditary activity in several regions, especially in Sumberejo Kulon Village, Ngunut Sub-district, which is one of the small-tofu industry centers in Tulungagung Regency. The small tofu industry is one of the sources of income for the people of Sumberejo Kulon Village. Tofu produced by partners is a type of white tofu or commonly called tofu vegetable. The establishment of the business know aims to fulfill the daily needs of everyday partners and in the future to create wider employment opportunities for the people of Sumberejo Kulon Village in particular and the Tulungagung community in general. The problem faced by related partners in the production process is soybean milling equipment which is currently still using soybean milling services in neighboring partners so that they have to pay for milling services, soy cooking equipment that is less feasible for cooking, less clean production sites, and very knowledgeable limited bookkeeping and management of business management.*

***Keywords :** micro business, tofu*

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia mempunyai peranan yang sangat besar terhadap perekonomian nasional.

Ada tiga alasan utama untuk terus mengembangkan UMKM alasan pertama adalah karena pada umumnya cenderung memiliki kinerja yang lebih baik dalam hal menghasilkan tenaga kerja yang produktif. Kemudian untuk alasan yang kedua, seringkali mencapai peningkatan produktivitasnya melalui investasi dan perubahan teknologi. Hal ini merupakan bagian dari dinamika usahanya yang terus menyesuaikan perkembangan jaman. Untuk alasan yang terakhir, usaha kecil ternyata memiliki keunggulan dalam hal fleksibilitas dibandingkan dengan perusahaan besar.

Di Indonesia makanan berupa tahu dan tempe sudah sangat populer sebagai lauk yang paling akrab di telinga masyarakat. Kedua makanan tersebut sama-sama diolah dari kedelai punya penggemar dari berbagai kalangan.

Dan sampai saat ini kebutuhan akan Tahu masih terus meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk meski negara ini digempur berbagai menu masakan yang diadopsi dari makanan negara asing. Mengapa demikian? Karena tahu adalah makanan rakyat, murah dan mengandung banyak protein nabati di dalamnya sehingga sangat baik untuk kesehatan, mengurangi kadar kolesterol, mengurangi resiko kanker dan tentunya terjangkau untuk semua kalangan.

Meski pemasok tahu dipasaran sangat banyak namun masih banyak celah untuk meraup keuntungan dari pembuatan tahu tersebut. Karena tahu di konsumsi oleh masyarakat dari berbagai skala umur, jenis kelamin dan strata soial, dari anak-anak hingga orang dewasa, dari wanita hingga pria, dari yang pendapatan rendah sampai yang golongan menengah ke atas.

Mitra dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah pengusaha mikro pembuat tahu yang ada di Desa Sumberejo Kulon Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung.

Desa Sumberejo Kulon Kecamatan Ngunut yang merupakan salah satu sentra industri kecil tahu di Kabupaten Tulungagung dan pada umumnya usaha tahu yang ada di Desa ini merupakan usaha turun temurun dan mudah cara pembuatannya. Tahu yang dihasilkan adalah jenis tahu putih atau biasa disebut tahu sayur. Ada beberapa manfaat dari tahu

- Mencegah Penyakit Jantung.
- Menurunkan Berat Badan
- Mencegah Osteoporosis.
- Mengatasi Masalah Menopause.
- Membantu Penderita Diabetes Dengan Masalah Ginjal.

Kedua mitra dalam pengabdian ini adalah pengusaha mikro penghasil tahu sayur yang merupakan tahu masih original dan banyak di konsumsi oleh masyarakat.

Gambaran mitra dari segi produksi

Gambaran mitra dari segi produksi adalah sebagai berikut :

a. Produk



Produk dari mitra adalah tahu sayur yang banyak ditemui pada masyarakat umumnya baik yang ada di warung-warung maupun di pasar-pasar mulai pasar tradisional maupun modern. Rasa tahu yang dihasilkan juga tahu yang masih original sehingga banyak masyarakat yang membeli untuk kemudian diolah menjadi tahu goreng dengan aneka rasa, dan ada juga yang dibuat sayur untuk makan dengan macam-macam olahan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan mitra ada beberapa alasan yang mendasari mitra untuk mendirikan usaha tahu :

- a. Permintaan tahu semakin meningkat karena masyarakat banyak menyukainya baik dari kalangan atas, menengah maupun masyarakat bawah.
- b. Banyak tumbuh usaha-usaha kuliner di masyarakat sekitar maupun di daerah kota kecamatan dan kota kabupaten Tulungagung. rumah makan, warung maupun restoran yang memakai tahu dalam setiap sajian menunya.
- c. Proses membuatnya relative lebih mudah dibandingkan dengan usaha tempe.
- d. Variasi makanan yang dibuat dari tahu sangat banyak.
- e. Untuk menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat desa Sumberejo Kulon khususnya dan masyarakat Tulungagung pada umumnya.

b. Bahan Baku

Bahan baku pembuat tahu adalah kedelai. Ketersediaan bahan baku ini di pasaran cukup banyak, namun apabila terjadi keterlambatan pemasok kedelai maka pemerintah akan ikut campur tangan dalam pengadaannya karena kebutuhan akan kedelai tersebut sangat penting bagi kebutuhan masyarakat sebagai bahan baku pembuat tahu.

Harga kedelai cukup fluktuatif terutama pada saat pasokan kedelai sangat rendah maka harga akan mengalami kenaikan, hal ini tentunya akan menambah beban

pengusaha tahu karena adanya kenaikan biaya bahan baku, untuk menyikapinya pembuat tahu biasanya akan mengurangi ukuran tahu lebih kecil lagi namun harga tetap. Hal ini dilakukan agar tidak kehilangan pelanggan.

c. Peralatan yang dimiliki mitra



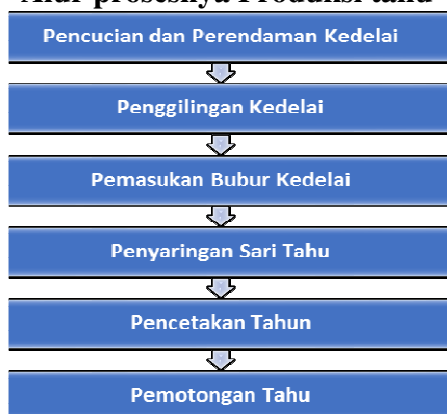
Peralatan yang dimiliki mitra adalah :

- 1) Bak atau drum untuk merendam kedelai.
Mitra 1 dan mitra 2 masing-masing memiliki 1 (satu buah bak untuk merendam kedelai) sebelum dilakukan penggilingan
- 2) Panci untuk memasak kedelai hasil dari penggilingan.
Mitra 1 memiliki panci sebanyak 2 buah dan mitra 2 memiliki 1 buah.
- 3) Blender atau mesin penggilingan
Mitra 1 memiliki 1 blender yapi kapasitasnya sudah tidak mencukupi lagi, sedangkan mitra 2 tidak memiliki sehingga harus keluar ongkos penggilingan yang tentunya akan berdampak pada margin keuntungannya.
- 4) Kompor atau tungku bakar.
Mitra 1 dan 2 memiliki 2 tungku bakar.
- 5) Kain atau Saringan tahu.
Mitra 1 dan 2 sudah memilikinya.
- 6) Blabak atau cetakan tahu. Biasanya terbuat dari bamboo dan kayu jati yang berfungsi untuk pengepresan. Mitra masih menggunakan batu besar untuk pengepresan ini sehingga tidak efisien.
- 7) Ember atau baskom plastik besar.
Baik mitra 1 dan 2 sudah memilikinya.

d. Proses Produksi

Sebagai gambaran proses produksi mitra dapat dilihat dibawah ini :

Alur prosesnya Produksi tahu



Kondisi Mitra :





Dalam gambar tersebut terlihat proses produksi yang dilakukan oleh mitra, tempat yang digunakan selama proses produksi perlu pembersihan karena perlu tempat yang lebih bersih mengingat yang diolah adalah jenis makanan. Kondisi ini dipengaruhi oleh kemampuan mitra yang masih kurang mampu untuk memperbaiki tempat produksinya.

e. Pemasaran

Daerah pemasarannya adalah :

- 1) Pedagang Pasar Tradisional baik di Pasar Desa Sumberejo Kulon, di Pasar Kecamatan Ngunut dan Pasar Kabupaten Tulungagung.
- 2) Masyarakat sekitar Desa dan tetangga Desa yang biasanya dilakukan dengan keliling menggunakan sepeda motor dan dilakukan setiap pagi hari dan sore hari. Sekali keliling biasanya diperlukan waktu kurang lebih 2 jam.
- 3) Pedagang Keliling Tukang Sayur yang sudah menjadi langganan yang setiap hari menjajakan sayur di masyarakat sekitar.
- 4) Pedagang Makanan Warung Nasi, terutama yang ada di wilayah Kecamatan Ngunut.

Gambaran mitra dari segi manajemen.

a. Manajemen

Pola manajemen yang diterapkan dalam produksi tahu ini, mitra menggunakan pola manajemen keluarga artinya bahwa usaha tersebut untuk memenuhi kebutuhan keluarga besarnya, jadi tidak ada perhitungan kerugian atau keuntungan dari hasil penjualan, selama hasil tersebut dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari dan dapat untuk membeli bahan baku untuk membuat tahu di hari berikutnya, dianggap sudah cukup. Jumlah tenaga mitra I sebanyak 4 orang dan mitra II sebanyak 3 orang, dalam kondisi tertentu bila terjadi lonjakan permintaan jumlah tenaga kerja akan bertambah senyak 2-3 orang, dan rata-rata mereka yang bekerja masih dari anggota keluarga sendiri.

b. Pemasaran

Pemasaran tahu yang selama ini dilakukan adalah dengan penjualan langsung ke konsumen-konsumen.

Jadi untuk pemasaran tahu selama ini tidak mengalami kesulitan bahkan masih banyak permintaan-permintaan tahu yang belum bisa terpenuhi terutama pasar diluar daerah mitra. Hal ini didukung juga oleh semakin tumbuh berkembangnya tempat-tempat kuliner di masyarakat yang menyediakan menu tahu, karena tahu merupakan makanan yang disukai oleh seluruh masyarakat baik mereka yang berpendapatan tinggi maupun rendah, rata-rata menyukai tahu.

Peluang-peluang mitra dalam mengembangkan usaha tahu yaitu :

- 1) Permintaan tahu oleh masyarakat yang terus meningkat, karena banyak memiliki variasi olahan yang disukai oleh seluruh lapisan masyarakat.
- 2) Adanya keinginan yang tinggi dari mitra untuk mengembangkan usaha tahu karena untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga khususnya dan masyarakat desa Sumberejo Kulon pada umumnya.
- 3) Pengembangan produk olahan tahu yang cukup banyak, sehingga kedepannya bisa jadi bahan pertimbangan oleh mitra dalam jangka panjang.

c. Permodalan dan Penghitungan Laba Rugi

• Permodalan

Mitra dalam pengabdian ini menggunakan modal sendiri dalam operasional pembuatan tahu artinya bahwa modal yang digunakan diperoleh dari uang pribadi atau daru tabungan.

• Penghitungan Laba Rugi

Berdasarkan wawancara dengan mitra setiap kali produksi keuntungan yang diperoleh adalah sebagai berikut :

Dalam satu hari rata-rata mitra memasak sebanyak 5 (lima) kali masakan dan setiap 5 kali masakan bahan dan biaya yang dibutuhkan adalah sebagai berikut :

1) Biaya Bahan baku :

Setiap produksi mitra, sekali masak membutuhkan 6,5 kg kedelai, sedangkan harga kedelai per kg Rp 7.000 dan setiap harinya memasak sebanyak 5 kali sehingga biaya bahan baku kedelai $6,5 \text{ kg} \times 5 \times \text{Rp } 7.000 = \text{Rp } 227.500$.

2) Biaya giling kedelai (mitra tidak mempunyai penggilingan kedelai)

Setiap kali giling ongkosnya Rp 3.000 sehingga dalam setiap proses produksi harus mengeluarkan ongkos giling sebesar $5 \times \text{Rp } 3.000 = \text{Rp } 15.000$.

3) Biaya lain-lain menurut mitra perhitungannya secara gradual (biaya bahan bakar, tenaga kerja, transportasi dll) sebesar Rp 100.000.

Dari perhitungan diatas total biaya yang dikeluarkan mitra adalah sebanyak Rp. 342.500

Pendapatan yang diperoleh dengan 5 kali masakan tersebut adalah :

1) Tahu yang dihasilkan sebanyak 350 tahu $\times 5 \times \text{Rp } 250 = \text{Rp } 437.500$

2) Ampas Tahu $5 \times \text{Rp } 5.000 = \text{Rp } 25.000$.

Jadi total pendapatan yang diperoleh dari penjualan tahu dan ampas tahu sebesar Rp 462.500

Sehingga keuntungan yang diperoleh mitra dalam sehari sebesar Rp. $462.500 - \text{Rp } 342.500 = \text{Rp } 120.000,-$

Dengan melihat perhitungan diatas menunjukkan bahwa usaha tahu ini masih layak untuk terus dikembangkan oleh mitra. Hambatan yang kadang dialami oleh mitra adalah apabila terjadi kelangkaan bahan baku kedelai, sehingga mitra kesulitan untuk mendapatkannya dan walaupun bahan baku kedelai itu ada biasanya harganya relative mahal.

Selain hal tersebut diatas, berdasarkan hasil wawancara dengan mitra ada beberapa alasan yang mendasari mitra untuk terus mengembangkan usaha tahu adalah :

1) Merupakan sumber pendapatan keluarga sehingga semakin berkembangnya usaha ini diharapkan akan meningkatkan kesejahteraan keluarga khususnya dan masyarakat pada umumnya.

2) Permintaan tahu terus mengalami peningkatan seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan jumlah usaha kuliner baik di masyarakat desa setempat (Sumberejo-Ngunut) maupun di kota Tulungagung.

3) Cara membuatnya relative lebih mudah dibandingkan dengan usaha tempe.

4) Berkembangnya usaha yang berbahan baku tahu yang cukup banyak.

5) Untuk menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat desa Sumberejo Kulon khususnya dan masyarakat Tulungagung pada umumnya.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi diatas dan wawancara dengan mitra ada 2 masalah yang berkaitan dalam pengembangan usaha, yaitu :

- a. Dilihat dari segi produksi :
- 1) Peralatan Penggilingan kedelai, mitra masih menggunakan jasa giling kedelai di tetangga mitra sehingga harus mengeluarkan ongkos untuk jasa giling. Selain itu apabila terjadi antrian penggilingan kadang mitra kehilangan waktu untuk produksi karena harus menunggu antrian penggilingan.
 - 2) Peralatan memasak kedelai berupa kawah (wajan yang berdiameter 1 meter) yang kurang memadai untuk memasak karena kapasitasnya kecil.
 - 3) Tempat produksi mitra kurang bersih, masih membutuhkan penyempurnaan terhadap tempat produksi mitra.
 - 4) Alat pengepress tahu yang digunakan dari batu yang setiap kali dilakukan pengepressan harus mengangkat batu tersebut, sehingga kurang efisien.
- b. Dilihat dari segi manajemen :
- 1) Pengetahuan mitra terhadap pembukuan yang masih kurang sehingga sulit untuk mengetahui pendapatan bersih yang diperoleh mitra.
 - 2) Pengetahuan mitra mengenai manajemen pemasaran sangat terbatas, karena kedepan tantangan dan persaingan usaha tahu semakin meningkat dan membutuhkan inovasi-inovasi pemasaran.
 - 3) Belum adanya pengelolaan keuangan yang baik berkaitan pada pendapatan yang diterima oleh mitra.

Kendala lain usaha tahu

a. Tenaga Kerja

Jika ada tetangga yang memiliki keperluan misalnya ada yang punya hajat karena di desa sifat kekeluargaannya tinggi maka tenaga kerjanya akan berkurang. Sehingga untuk mengatasi hal tersebut biasanya mitra akan merekrut tenaga dari desa lain yang tentunya karena bersifat insidental makan ongkos yang diberikan akan sedikit lebih mahal. Dampaknya keuntungan akan berkurang namun disisi lain akan dapat tetap melayani pelanggan.

b. Sumber Air

Terkadang sumber air tidak jernih karena tercampur dengan air hujan dan terkadang juga mati listrik. Selain itu, setiap seminggu sekali dilakukan pengurasan sumur agar air yang digunakan dalam pembuatan tahu benar-benar bersih.

c. Kayu Bakar

Pada musim hujan, harga kayu bakar mahal. Sehingga penggunaan kayu bakar mengurangi pendapatan.

d. Bahan Mahal

Ketika bahan-bahan pembuatan tahu harganya meningkat, maka pendapatan berkurang dan otomatis daya beli masyarakat menurun. Misalnya, kedelai mahal dan kualitas juga tidak baik pada saat musim penghujan. Namun untuk menyikapi hal tersebut mitra akan memperkecil ukuran tahu agar tetap terbeli oleh pelanggan.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Berdasarkan analisis situasi dan wawancara dengan mitra terhadap permasalahan - permasalahan prioritas maka solusi penyelesaiannya adalah sebagai berikut

Aspek -aspek	Permasalahan	Solusi
1. Produksi	a. Tidak memiliki penggilingan kedelai b. Kawah (wajan besar) untuk memasak kedelai berkapasitas kecil sehingga tidak efisien	a. Pengadaan alat penggilingan kedelai. b. Pengadaan alat pemasak kedelai berkapasitas lebih besar

Aspek -aspek	Permasalahan	Solusi
	c. Tempat produksi kurang bersih d. Peralatan pengepres tahu sudah rusak	c. Peningkatan kebersihan tempat produksi. d. Pengadaan alat pengepress tahu
2. Manajemen	a. Pengetahuan pembukuan rendah b. Pemahaman manajemen pemasaran rendah c. Pengetahuan pengelolaan usaha rendah	a. Peningkatan pengetahuan pembukuan b. Peningkatan pengetahuan manajemen pemasaran c. Peningkatan pengelolaan keuangan.

METODE PELAKSANAAN

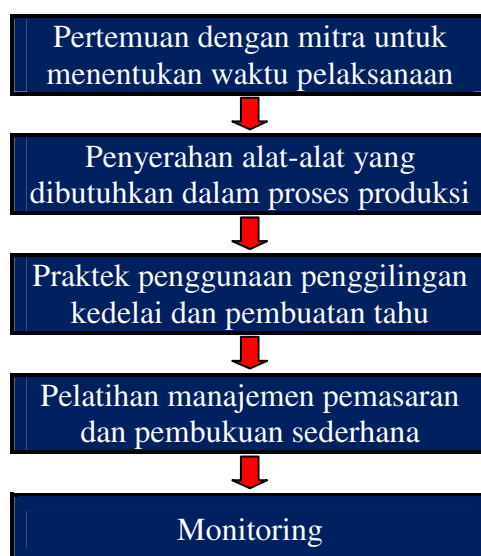
Dalam rangka untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra yaitu pengusaha mikro pembuat tahu di Desa Semberejo Kulon Kecamatan Ngunut Kabupaten Tulungagung adalah sebagai berikut :

1. Memotivasi mitra untuk terus mengembangkan usahanya agar kedepan akan menjadi lebih besar dan mampu untuk menciptakan lapangan kerja baru khususnya bagi masyarakat sekitar desa setempat dan kabupaten Tulungagung pada umumnya.
2. Memberikan pelatihan kepada mitra cara penggunaan penggilingan yang benar agar bisa digunakan dalam jangka waktu panjang dan memberikan pengetahuan cara perawatan mesin tersebut.
3. Memberikan pelatihan kepada mitra mengenai manajemen pemasaran dan pelatihan cara pembukuan sederhana agar kedepan ada pencatatan mengenai kondisi keuangan mitra yang diperoleh dari hasil usaha pembuatan tahu.

Selama pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, mitra akan menyediakan tempat dan menyediakan bahan baku berupa kedelai.

Selain itu mitra juga menyediakan tempat untuk pelatihan-pelatihan yang akan dilaksanakan selama kegiatan pengabdian ini.

Prosedur kerja :



HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Hasil dan luaran yang dicapai dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat di program hibah Program Kewirausahaan Masyarakat ada beberapa kegiatan yang telah dilakukan yaitu:

- a. Bertemu dengan mitra untuk menentukan pelaksanaan kegiatan



- b. Penyerahan kebutuhan alat mitra



- c. Pelatihan pembukuan sederhana



Berikut ini perbandingan hasil yang dicapai sebelum dan sesudah kegiatan hibah pengabdian adalah sebagai berikut :

No	Keterangan	Sebelum Hibah	Sesudah Hibah
1	Produktifitas	Rendah karena penggunaan alat pemasak tahu kapasitasnya kecil	Tinggi, karena penambahan alat pemasak tahu.
2	Efisiensi	a. Rendah karena dalam proses produksi harus mengantri untuk menggilingkan kedelai. b. Biaya tinggi karena ada biaya penggilingan	Lebih tinggi karena sudah dimilikinya alat penggilingan kedelai Tidak ada ongkos penggilingan lagi
3	Produksi per bulan	100 kilogram	150 kilogram
4	Daerah pemasaran	Ngunut, TulungAgung	Ngunut, Tulungagung, Kalidawir, Panjer
5	Tempat produksi	Kurang bersih	Lebih rapi dan bersih

KESIMPULAN

1. Desa Sumberejo Kulon Kecamatan Ngunut Tulungagung merupakan daerah sentra produksi tahu, dengan adanya program pengabdian ini diharapkan pengusaha kecil pembuat tahu dapat meningkatkan produktivitasnya sehingga kesejahteraan keluarga khususnya akan meningkat dan kesejahteraan masyarakat sekitar akan lebih baik karena dengan semakin berkembangnya usaha kecil akan membuka lapangan pekerjaan bagi penduduk desa sekitar.
2. Selain hal diatas monitoring usaha akan lebih terpantau karena adanya pencatatan administrasi yang lebih baik.
3. Terbukanya wawasan pengusaha tahu untuk selalu meningkatkan pengetahuan mengenai peluang usaha yang bisa dimanfaatkan.

4. Produksi lebih efisien.

SARAN

1. Mitra dapat mengembangkan usaha kuliner dengan menggunakan tahu sebagai bahan dasarnya.
2. Selalu melakukan inovasi untuk mengembangkan produksi tahu.

DAFTAR PUSTAKA

<http://indosuara.com/is-life/wirausaha/bisnis-pembuatan-tahu-omset-rp-4-juta-per-hari-mau/>

<http://www.agrowindo.com/peluang-usaha-pembuatan-tahu-dan-analisa-usahanya.htm>

<https://www.cungit.com/2017/07/cara-memulai-usaha-pabrik-tahu-skala.html>