

## INDUSTRI KECIL TAHU DALAM PENGELOLAAN DAN PENGEMBANGAN USAHA DI DESA RAMBAH UTAMA KECAMATAN RAMBAH KABUPATEN ROKAN HULU

<sup>1</sup>Yeza Febriani, <sup>2</sup>Arif Rahman Saleh, <sup>1</sup>Rindi Genesa Hatika

<sup>1</sup> Program Studi Pendidikan Fisika Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Pasir Pengaraian, <sup>2</sup> Program studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Pasir Pengaraian  
Email: [yezafebriani@gmail.com](mailto:yezafebriani@gmail.com)

**Abstrak.** Dalam program IPTEKS bagi Masyarakat ini upaya pengembangan yang telah dilakukan adalah peningkatan kapasitas ipteks dalam sistem produksi, upaya ini bertujuan untuk meningkatkan produktivitas produksi, meningkatkan kualitas tahu, dan peningkatan kualitas lingkungan kerja yang lebih higienis. Upaya kedua adalah peningkatan produksi olahan kedelai, hal ini dilakukan untuk menambah varian produk hasil dari olahan kedelai yaitu untuk fermentasi dan non fermentasi dan teknologi yang digunakan adalah kombinasi antara tradisional dan modern. Varian produk yang akan ditambahkan adalah Susu Kedelai, Yoguhrt Kedelai, dan Tofu. Upaya yang ketiga adalah melakukan perubahan strategi pemasaran dengan menciptakan rasa yang disukai konsumen dan rasa yang konsisten, memperbanyak outlet penjualan, membuat brosur, dan memberi label agar kelihatan menarik dan kegiatan pemasaran yang lain.

**Kata kunci :** *Tahu, Tofu, Yoghurt, Susu Kedelai, Pemasaran, kapasitas ipteks*

### **Pendahuluan.**

Desa Rambah Utama merupakan salah satu desa di Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu, sebagian besar penduduknya berasal dari etnis Jawa, di desa ini terdapat industri kecil (rumah tangga) pembuatan tahu sebanyak 3 lokasi usaha dengan 8 orang tenaga kerja. Hasil usaha ini dimanfaatkan untuk kepentingan konsumsi sebagai salah satu sumber protein nabati bagi sebagian besar penduduk di desa ini. Jika dibandingkan dengan industri kecil tempe maka pengembangan industri kecil tahu sangat diperlukan karena terlihat bahwa jumlah usaha dan penyerapan tenaga kerja masih dibawah industri kecil tempe,

mengingat bahan baku yang digunakan sama.

Prospek pemasaran tahu cukup baik sehingga harus didukung olah produksi tahu yang terus kontinyu. Kualitas tahu yang dihasilkan harus bagus sehingga konsumen lebih tertarik untuk mengkonsumsi. Persaingan yang dihadapi hanya datang dari pengusaha sejenis sekitar Desa Rambah Utama. Kenyataannya, masih ada kendala yang sering muncul dalam industri kecil tahu yaitu promosi yang dilakukan selama ini masih mengandalkan media mulut ke mulut. Hal ini menyebabkan produk yang dihasilkan kurang dikenal oleh

masyarakat secara luas. Selain itu, masih kurangnya peran pemerintah daerah dalam rangka mengembangkan industri kecil tahu di Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu.



Gambar 1. Pabrik Tahu milik Bapak Sadikin

**Metode Pelaksanaan.** Beberapa solusi telah diberikan kepada mitra yaitu: 1. **Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi.** Usaha tahu yang dilakukan para mitra memiliki keterbatasan terutama disebabkan karena keterbatasan peralatan produksi yang ada. Keterbatasan peralatan produksi tahu membuat produktivitas produksinya rendah, kualitas hasil tahu

rendah, dan lingkungan kerja yang kumuh sehingga terkesan kurang higienis. Teknologi proses yang akan diterapkan dalam proses pengolahan tahu mitra adalah :

#### **a. Pemasakan tahu dengan ketel uap**

Berbeda dengan ketel sebelumnya, ketel uap untuk industri tahu skala kecil dirancang dengan ukuran yang lebih kecil. Ketel ini terdiri dari 3 bagian utama, yaitu: tabung ketel, cerobong asap, dan pengaman. Tabung ketel dirancang dengan diameter 50 cm tinggi 120 cm yang dibagian tengahnya dipasang sebuah pipa api vertikal berdiameter 4 inci. Pipa api ini dihubungkan langsung ke cerobong asap yang dirancang dari pipa yang sama setinggi 3 m. Ketel uap kecil ini juga dilengkapi dengan pengaman yang terdiri atas kaca penunjuk level air, tossen klep dan pengatur tekanan otomatis.

#### **b. Pengembangan Mesin Sentrifuse**

Pengembangan mesin sentrifuse ini adalah pengembangan dari sistem penyaringan yang selama ini dilakukan secara konvensional.

#### **c. Pengembangan bak masak dan pasteurisasi**

Peralatan lainnya untuk mendukung proses pembuatan tahu yang juga diterapkan melalui kegiatan ini adalah bak masak, bak jendal, dan

bak pasteurisasi. Peralatan tersebut dibuat dari bahan stainless steel sehingga tahan karat dan memenuhi standar keamanan peralatan pengolahan pangan. Bak masak digunakan untuk memanaskan bubur kedelai dengan uap panas yang disuplai dari ketel uap. Uap panas dari ketel dimasukkan ke dalam bak masak melalui pipa yang dipasang pada bagian bawah bak masak tersebut. Bak masak dibuat berbentuk tabung tanpa tutup dengan ukuran diameter 60 cm, tinggi 80 cm yang dipasang pada kerangka terbuat dari besi siku berukuran panjang 70 cm, lebar 70 cm, tinggi 130 cm. Bagian dasar bak masak diberi corong keluaran yang dilengkapi dengan katup penahan untuk memandu mengeluarkan bubur kedelai yang telah matang ke mesin penyaring.

## **2. Peningkatan Produksi Olahan Kedelai**

Produk-produk hasil olahan industri moderen sebagian besar terdiri atas produk non fermentasi. Misalnya minyak kedelai dan hasil olahannya, tepung kedelai, serta konsentrat dan isolat protein kedelai. Protein kedelai juga dapat diolah menjadi daging tiruan atau daging sintetik (TVP/*Texturized Vegetable Protein*). Umumnya produk-produk tersebut bukan merupakan produk jadi siap

dimasak atau dikonsumsi, tetapi digunakan sebagai bahan dasar atau industri lainnya. Misalnya digunakan sebagai bahan penolong dalam formulasi suatu bentuk makanan seperti roti, kue kering, cake, sup, sosis, hamburger, *meat loaves*, donat, margarin, *shortening*, minyak salad, bumbu - bumbu dan sebagainya. Sedangkan produk fermentasi hasil pengolahan industri modern diantaranya adalah yoghurt kedelai (soyghurt) dan keju kedelai (*soy cheese*). Produk olahan kedelai yang akan dibuat bersama mitra adalah tofu, yogurt kedelai dan susu kedelai.

## **3. Perubahan Strategi Pemasaran**

Selama ini kekurangan yang dimiliki oleh mitra selain keterbatasan jumlah produk adalah minimnya promosi produk. Tahu hanya dijual keliling desa dan pada saat ada pasar mingguan. Hal ini menyebabkan tidak banyak masyarakat yang mengetahui keberadaan industri tahu mitra. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk adalah dengan menciptakan rasa yang disukai konsumen dan menjaga konsistensinya. Dari sisi perluasan pasar dilakukan dengan memperluas daerah penjualan dan lokasi penjualan yang strategis seperti di warung-warung milik masyarakat,

pasar mingguan di desa lain dan beberapa mini market. Agar tampilan produk lebih menarik maka akan dibuat kemasan dan memberi label produk.

Metode Pelaksanaan yang dilakukan agar solusi yang ditawarkan dapat disalurkan dengan baik kepada mitra sesuai yang diharapkan upaya yang dilakukan adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada Mitra industri kecil pabrik tahu. Tahapan kegiatan yaitu: penyuluhan, pelatihan, ujicoba, rancangan monitoring dan evaluasi, partisipasi mitra.

**Hasil dan Pembahasan. 1 Antusias pengusaha pabrik tahu terhadap sosialisasi serta pelatihan** yang telah dilakukan dalam peningkatan produksi pengolahan kedelai yakni berupa variasi produk baru hasil olahan kedelai yaitu *Tofu*, *Yoghurt* kedelai, dan Susu Kedelai. Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk ceramah dan diskusi, serta dilanjutkan dengan praktek langsung pembuatan produk baru seperti tofu, yoghurt dan susu kedelai, **2 Pembuatan alat produksi Ketel Uap, mesin sentrifuse, bak masak, serta pasteurisasi.** Ketel uap untuk industri tahu skala kecil dirancang dengan ukuran yang lebih kecil. Ketel ini

terdiri dari 3 bagian utama, yaitu: tabung ketel, cerobong asap, dan pengaman. Tabung ketel dirancang dengan diameter 50 cm tinggi 120 cm yang dibagian tengahnya dipasang sebuah pipa api vertikal berdiameter 4 inci. Pipa api ini dihubungkan langsung ke cerobong asap yang dirancang dari pipa yang sama setinggi 3 m. Ketel uap kecil ini juga dilengkapi dengan pengaman yang terdiri atas kaca penunjuk level air, tossen klep dan pengatur tekanan otomatis. Pembuatan ketel ini dilakukan dengan serangkaian kegiatan perbengkelan seperti pemotongan, pengerolan, pengelasan, pembubutan, pengeboran, dan sebagainya. Pembuatan ketel dimulai dengan pembuatan tabung ketel disusul pembuatan bagian yang lain, kemudian disatukan menjadi ketel yang siap digunakan. Ada bagian akhir kegiatan dilakukan kegiatan finishing berupa pengesetan komponen control. Pembuatan mesin sentrifuse dikembangkan untuk menggantikan proses penyaringan secara manual. Peralatan lain untuk mendukung proses pembuatan tahu yang juga diterapkan melalui kegiatan ini adalah bak masak, dan bak pasteurisasi. Peralatan tersebut dibuat dari bahan stainless steel sehingga tahan karat dan memenuhi

standar keamanan peralatan pengolahan pangan.



Gambar 2. Ketel uap, Mesin sentrifuse, bak masak, bak pasteurisasi

**3. Peningkatan kualitas tampilan produk dengan kemasan yang menarik.** Selama ini tahu yang dipasarkan umumnya tidak dikemas secara menarik. Untuk itu disini kami berusaha membuat tampilan pengemasan menjadi menarik dan simple sehingga memudahkan para pengusaha tahu dalam pemasaran di swalayan-swalayan.



Gambar 3. Pengemasan tahu

**4. Metode pemasaran produk tahu dengan cara membuat media promosi brosur dan menyebarkannya di wilayah pasir pengaraian.** Brosur merupakan salah

satu media promosi yang paling efektif yang kami gunakan untuk memasarkan produk olahan kedelai kedua pengusaha tahu ini. Di dalam brosur kami jelaskan secara singkat usaha tahu yang dilakukan oleh kedua pengusaha tahu bapak sodikin dan bapak dadang. Selain itu kami juga memberikan kelebihan-kelebihan yang dimiliki tahu ini daripada tahu lainnya serta produk tambahan selain tahu. Brosur ini kami sebar hampir di sekitar pusat perbelanjaan seperti swalayan-swalayan dan toko-toko di wilayah pasir pengaraian sekaligus kami menitipkan produk olahan tahu juga di swalayan atau toko manisan yang ada di wilayah pasir pengaraian.



Gambar 4. Contoh brosur yang digunakan

**Penutup.** Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa: antusias yang sangat baik yang ditunjukkan dari kedua pengusaha tahu terhadap kegiatan pelatihan olahan kedelai yang dapat terlihat dari

kerjasama yang telah dilakukan oleh kedua pengusaha dari awal kegiatan sampai akhir kegiatan, Produk olahan tambahan seperti yoghurt mengalami kendala dalam pembuatan dikarenakan sulitnya memperoleh bibit yoghurt di wilayah pasir pengaraian , Pembuatan alat dalam usaha peningkatan produksi olahan kedelai seperti ketel uap, mesin sentrifuse, bak masak dan bak pasteurisasi telah berhasil dilakukan, Strategi pemasaran dilakukan dengan pembuatan brosur, pengemasan olahan kedelai yang lebih menarik, serta pemasaran olahan kedelai tersebut di swalayan dan di toko-toko.

#### Daftar Pustaka.

- Andiyanto, Eko, (2010): *“Pengembangan Usaha Tahu Serasi Kelompok Tani Damai Dengan Pendekatan Value Chain Analysis (usulan pengembangan wisata kuliner di kecamatan bandungan Kabupaten Semarang”*. Fakultas Ekonomi. Universitas Sebelas Maret. Semarang
- Bisnis UKM (2013): *“Bisnis Olahan Kedelai, tak Cuma seha Omzet nya pun lezat”* (Online). Tersedia di : <http://bisnisukm.com/bisnis-olahan-kedelai-tak-hanya-sehat-omzetnya-juga-lezat.htmlr/>, diakses tanggal 25 April 2014
- Bumi Ternak (2013): *“Membuat Yoghurt Kedelai”* (Online). Tersedia di : <http://bumiternak-betha.blogspot.com/2013/01/membuat-yoghurt-kedelai.html>, diakses tanggal 25 April 2014
- Inspirasi Usaha Sukses (2012): *“Olahan Aneka Kedelai Datangkan Omzet Besar”* (Online). Tersedia di : <http://inspirasiusahasukses.wordpress.com/2012/02/04/olahan-aneka-kedelai-datangkan-omzet-besar/>, diakses tanggal 25 April 2014
- Purwadi, Tri (2009): *“Pengembangan Unit Usaha Tahu”*, Laboratorium Energi dan Mesin Pertanian Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Santoso, (2005) : *“Teknologi Pengolahan Kedelai Teori dan Praktek”* , Laboratorium Kimia Pangan Fakultas Pertanian Universitas Widyagama, Malang.
- Tarigan, Herlina (2007). *“Peningkatan Nilai Tambah Melalui Pengembangan Agroindustri Pisang di Kabupaten Lumajang”*, Pusat Analisa Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, Bogor.