

**PENDAPATAN PRODUSEN TAHU  
(STUDI KASUS PADA INDUSTRI TAHU UD. SINAR MALOMPO)  
DI KELURAHAN NABARUA DISTRIK NABIRE**

**SYUSANTIE SYLFIA SAIRDAMA<sup>1)</sup>  
ANAICE PIGAI<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup> Staf Pengajar Pada Jurusan Agribisnis

<sup>2)</sup> Mahasiswa Pada Jurusan Agribisnis

Fakultas Pertanian dan Peternakan  
Universitas Satya Wiyata Mandala Nabire  
Email: <sup>1)</sup>sairdamasyusantie@gmail.com

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar pendapatan yang diperoleh produsen tahu UD.Sinar Malompo Di Distrik Nabire dan apakah usaha produksi tahu UD Sinar Malompo ini layak untuk diusahakan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang cara pembuatan tahu yang baik dan berkualitas sehingga produsen tahu hendaknya lebih memperhatikan skill atau kemampuan karyawannya, lebih memperhatikan lingkungan tempat berproduksi, agar tidak mencemari lingkungan sekitar dan permintaan konsumen. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan menggunakan metode penelitian kuantitatif yang dapat dinyatakan dengan angka-angka, mendiskripsikan serta melakukan analisis produsen tahu dalam peningkatan pendapatan. Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah jenis data kualitatif yaitu data yang diperoleh secara deskriptif berupa informasi lisan maupun tulisan dan data kuantitatif yaitu data yang diperoleh dalam bentuk angka dari produsen tahu dan instansi terkait. Sumber data yang diperoleh berupa data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh dari produsen tahu dan karyawan industri tahu UD.Sinar Malompo. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari buku teks, internet dan literature lainnya yang berkaitan dengan penelitian ini. Berdasarkan uraian hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan produsen tahu UD.Sinar Malompo di Kelurahan Nabarua Distrik Nabire perharinya sebesar Rp. 1.843.763. Usaha yang dilakukan oleh produsen tahu UD Sinar Malompo selama ini telah mendatangkan keuntungan, sehingga usaha ini layak untuk diusahakan. Hal ini dibuktikan dengan besarnya nilai R/C ratio yang lebih dari 1 (satu) yaitu 1,27 yang berarti setiap pengeluaran sebesar Rp.1 (satu rupiah) akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 127.

*Kata kunci: pendapatan, produsen, tahu, kelayakan usaha*

**ABSTRACT**

This study aims to determine how much income is obtained by tofu producers UD. Sinar Malompo In Nabire District and whether the tofu production business of UD Sinar Malompo is feasible to run. This research is expected to provide an overview of how to make good and quality tofu so that tofu producers should pay more attention to the skills or abilities of their employees, pay more attention to the environment where they are produced, so as not to pollute the

surrounding environment and consumer demand. This research is a type of descriptive research using quantitative research methods that can be expressed by numbers, describing and analyzing tofu producers in increasing income. The type of data collected in this study is qualitative data, namely data obtained descriptively in the form of oral and written information and quantitative data, namely data obtained in the form of numbers from tofu producers and related agencies. Sources of data obtained in the form of primary data and secondary data. Primary data is data obtained from tofu producers and tofu industry employees UD. Sinar Malompo. Secondary data is data obtained from textbooks, internet and other literature related to this research. Based on the description of the results of research and analysis that has been carried out, the conclusions obtained from this study indicate that the income of tofu producers UD. Sinar Malompo in Nabarua Village, Nabire District per day is Rp. 1,843,763. The efforts made by tofu producers UD Sinar Malompo have been profitable so far, so this business is feasible. This is evidenced by the value of the R/C ratio which is more than 1 (one), namely 1.27, which means that every expenditure of Rp. 1 (one rupiah) will generate an income of Rp. 127.

*Keywords: income, producers, tofu, business feasibility*

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pembangunan pertanian tidak dapat berjalan sendiri tanpa dukungan sektor ekonomi khususnya industri, dalam hal ini pengembangan industri pengolahan hasil pertanian (agroindustri) merupakan salah satu prioritas dalam pembangunan nasional di sektor perindustrian. Pengembangan agroindustri dimaksudkan untuk memanfaatkan seoptimal mungkin potensi sektor pertanian dan sektor terkait lainnya dalam upaya meningkatkan produksi nasional dan memperkuat struktur perekonomian. Efisiensi dan produktivitas agroindustri perlu terus di tingkatkan guna memperkuat daya saing produksi, baik di pasar internasional maupun domestic (Maftukhim, 2006).

Kedelai merupakan suatu komoditi pertanian Indonesia yang memiliki prospek pembangunan yang cukup cerah seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan kecukupan gizi yang sumber dari produk hasil olahan kedelai yang mempunyai kandungan nabati yang tinggi. Kedelai merupakan komoditas pokok yang banyak

mengandung protein dan menyehatkan bagi tubuh, selain itu tanaman ini juga termasuk murah dan dapat terjangkau oleh masyarakat. Seiring dengan meningkatnya jumlah dan kesadaran penduduk tentang pentingnya mengkonsumsi makanan bergizi, mengakibatkan tingkat konsumsi dan permintaan terhadap makanan olahan kedelai mengalami peningkatan. Peningkatan ini disebabkan oleh kebutuhan konsumsi masyarakat yang cenderung meningkat baik dikonsumsi secara langsung maupun dalam bentuk olahan seperti tahu (Tanoyo, 2014).

Tahu merupakan salah satu olahan pangan berasal dari kedelai yang sudah populer di masyarakat Indonesia. Sejak dulu, masyarakat Indonesia yang terbiasa mengkonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya juga relatif murah. Tahu mengandung beberapa nilai gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B-kompleks. Tahu juga kerap dijadikan salah satu menu diet

rendah kalori karena kandungan hidrat arangnya yang rendah (Utami, 2012).

Kalangan industri tahu (produsen) cenderung memiliki kedelai impor sebagai bahan baku dibanding kedelai nasional karena pasokan bahan bakunya terjamin (Setiadi dan Nanggolan, 1988). Kedelai yang dijual dipasaran umum kedelai lokal dan kedelai impor. Kedelai lokal ukuran bijinya lebih kecil dibandingkan kedelai impor. Menurut Krisdiana (2005), sekitar 93 % pengrajin tempe menyukai kedelai berbiji besar (kedelai impor) karena menghasilkan tempe yang warnanya cerah dan volumenya besar. Sedangkan industri tahu, ukuran biji tidak menjadi masalah asalkan tersedia di pasaran. Pendapatan usaha pengolahan tahu sangat tergantung pada harga jual produk dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu, semakin tinggi harga jual produk dan semakin rendah biaya maka semakin tinggi pendapatan produsen tahu

Industri tahu UD. Sinar Malompo yang berada di Kelurahan Nabarua merupakan salah satu industri tahu atau produsen tahu di Distrik Nabire yang sudah menjalankan usahanya selama 25 tahun di kota Nabire, dengan menggunakan bahan baku tahu yaitu kedelai yang berasal dari Surabaya dengan sekali produksi dapat menghasilkan 1000 potong tahu dengan harga jual perpotong Rp. 6.000,-. Pemasaran tahu ini sudah merambah pasar tradisional di kota Nabire seperti pasar Kalibobo, pasar Oyehe, dan pasar Karang Tumaritis. Pendapatan industri usaha pengolahan tahu sangat tergantung pada harga jual produk dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu, semakin tinggi harga jual produk dan semakin rendah biaya maka semakin tinggi pendapatan usaha. Usaha pembuatan tahu dirasa memberikan kontribusi pendapatan yang baik bagi produsen karena permintaan tahu tidak pernah turun, sehingga meningkatkan taraf hidup pengusaha serta banyak dari produsen ingin mengembangkan

usaha untuk kedepannya melalui pemasaran yang optimal (Cahyadi, 2007), sehingga dapat dikatakan bahwa pendapatan usaha pengolahan tahu / produsen tahu sangat tergantung pada harga jual produk dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu, karena semakin tinggi harga jual produk dan semakin rendah biaya maka semakin tinggi pendapatan.

Industri tahu UD. Sinar Malompo merupakan salah satu industri penghasil tahu yang masih menggunakan cara dan teknologi yang sederhana atau tradisional dalam menghasilkan tahu. Pengusaha tahu/produsen tahu UD. Sinar Malompo biasanya memproduksi tahu sebanyak 1000 potong per harinya. Usaha tahu di Kelurahan Siritini ini merupakan bentuk usaha yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan hidup dan berkontribusi terhadap pendapatan pengusaha tahu atau produsen tahu itu sendiri.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang "Pendapatan Produsen Tahu (Studi Kasus Pada Industri Tahu Sinar Malompo) Di Kelurahan Nabarua Distrik Nabire"

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian-uraian yang dipaparkan dalam latar belakang, maka permasalahan dalam penelitian adalah sebagai berikut :

1. Berapa besar pendapatan yang diperoleh produsen tahu UD. Sinar Malompo
2. Apakah usaha produksi tahu ini layak untuk diusahakan?

Tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui berapa besar pendapatan yang diperoleh produsen tahu UD. Sinar Malompo Di Distrik Nabire .
2. Untuk mengetahui apakah usaha produksi tahu UD Sinar Malompo Di Distrik Nabire layak untuk diusahakan.

## C. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, hasil penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai industri rumah tangga tahu dan merupakan syarat guna memperoleh gelar sarjana pertanian di Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Satya Wiyata Mandala Nabire.
2. Bagi produsen tahu, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pemikiran dan pertimbangan bagi produsen untuk peningkatan usaha.
3. Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan informasi, pengetahuan, dan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian sejenis

#### METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan menggunakan metode penelitian kuantitatif yang dapat dinyatakan dengan angka-angka, mendiskripsikan serta melakukan analisis produsen tahu dalam peningkatan pendapatan.

Penelitian ini telah dilaksanakan di Industri Tahu UD. Sinar Malompo distrik Nabire terhitung dari bulan Juli sampai dengan bulan Agustus 2021.

#### Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah jenis data kualitatif yaitu data yang diperoleh secara deskriptif berupa informasi lisan maupun tulisan dan data kuantitatif yaitu data yang diperoleh dalam bentuk angka dari produsen tahu dan instansi terkait. Sumber data yang diperoleh berupa data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh dari produsen tahu dan karyawan industri tahu UD. Sinar Malompo. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari buku teks, internet dan literature lainnya yang berkaitan dengan penelitian ini.

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara observasi dan wawancara. Observasi yaitu cara pengumpulan data dengan mengamati langsung keadaan atau situasi di lapangan. Wawancara yaitu pengumpulan data langsung dari pemilik atau karyawan industri tahu dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dan analisis kuantitatif. Analisis deskriptif digunakan untuk mengetahui gambaran umum dan menjelaskan mengenai biaya dan pendapatan dari usaha industri tahu. Analisis kuantitatif yang digunakan adalah analisis pendapatan. Untuk menghitung pendapatan produsen tahu dalam penelitian ini, digunakan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\pi$  = Pendapatan (Rp)

TR = Penerimaan total (Total Revenue) (Rp)

TC = Biaya total (Total cost) (Rp)

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya total (Total cost)

TFC = Total biaya tetap (Total fix cost)

TVC = Total biaya variabel (Total variabel cost)

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = Q \cdot P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan Total (Total Revenue) (Rp)

P = Harga Produk (Price) (Rp)

Q = Jumlah Produksi

Nilai pendapatan hasil perhitungan pertama kemudian digunakan untuk menilai

keuntungan dan kelayakan usaha, dimana indikatornya adalah sebagai berikut:

$$R/C=TR/TC$$

Dimana :

R/C = *Revenue and cost Ratio*

TR = *Total Return* (Rp)

TC = *Total Cost* (Rp)

Kriteria keuntungan dengan indikator ini adalah :

$R/C > 1$  = usaha industri tahu memperoleh keuntungan dan dianggap layak untuk diusahakan, sedangkan  $R/C < 1$  = usaha industri tahu mengalami kerugian dan dianggap tidak layak untuk diusahakan (Soekartawi 2005).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Lokasi Penelitian

#### a. Letak Geografi

Distrik Nabire terletak diantara  $135^{\circ} 30'$  -  $135^{\circ} 38'$  Bujur Timur dan  $3^{\circ} 17'$  -  $3^{\circ} 27'$  Lintang Selatan, sebelah Utara dibatasi oleh Teluk Cenderawasih, sebelah Selatan dibatasi oleh Distrik Uwapa, sebelah Timur dibatasi oleh Distrik Teluk Kimi dan sebelah Barat dibatasi oleh Distrik Nabire Barat.

#### b. Luas Wilayah

Nabire adalah sebuah distrik sekaligus ibu kota Kabupaten Nabire, provinsi Papua, Indonesia. Distrik Nabire memiliki luas wilayah  $127,00 \text{ km}^2$  dengan jumlah penduduk pada tahun 2020 sekitar 101.645 jiwa, dan kepadatan penduduk  $80,35 \text{ jiwa/km}^2$ . Sementara ibukota distrik Nabire, berada di kelurahan Karang Mulia. Distrik Nabire memiliki jumlah kampung terbanyak yakni 9 kelurahan dan 4 desa. Berdasarkan hasil proyeksi Penduduk 2010-2020, jumlah penduduk Kabupaten Nabire Tahun 2019 adalah 150.308 orang. Jika dilihat berdasarkan sebaran penduduknya per distrik, persentase penduduk tertinggi adalah Distrik Nabire dengan 57,30 persen (86.128 orang) dan yang terendah adalah di Distrik Teluk Umar dengan

persentase 0,70 persen (1.057 orang). Pemerintahan Distrik Nabire memiliki 13 (tiga belas) kelurahan, terdiri dari 9 Kelurahan dan 10 Kampung berkategori swasembada dan 3 kampung swakarya. Dari 13 kelurahan kampung tersebut terdiri dari 32 rukun warga, 202 rukun tetangga dan 3 dusun.

### B. Perkembangan Industri Tahu

Industri tahu di Kabupaten Nabire sudah ada sejak lama dari era tahun 70-an diawali dengan datangnya para transmigrasi nasional memasuki wilayah kabupaten di Nabire. Sejak perkembangan industri tahu yang ada sejak itu, hanya dikonsumsi oleh meraka yang berasal dari pulau Jawa dikarenakan budaya makan orang Jawa sejak itu, disamping itu para transmigran yang merupakan petani juga menanam kacang kedelei. Waktu berjalan seiring dengan perkembangan jaman dan peningkatan pangan serta selera masyarakat yang semakin nasionalis sehubungan dengan semakin dikenalnya makanan-makanan khas dari berbagai daerah sampai saat ini sehingga tahu dan tempe yang awalnya merupakan makanan khas orang Jawa sekarang ini sudah merupakan makanan kegemaran seluruh rakyat Indonesia. Sejalan dengan hal tersebut maka sedikit demi sedikit kebutuhan akan makanan tahu semakin meningkat menyebabkan pelaku bisnis terutama yang berminat dibidang industri tahu-pun berkembang di Kabupaten Nabire. Hal ini juga mengakibatkan terjadi peningkatan pengembangan usahatani kacang kedelei yang ada di Kabupaten Nabire.

Perkembangan ini yang menyebabkan industri tahu sejak tahun 1980-an mulai berkembang di Kabupaten ini, dari tahun ke-tahun semakin meningkat sehingga pada tahun 2012 terdapat 17 pabrik tahu di Kabupaten Nabire. Dari 17 pabrik tahu yang ada di Nabire terdapat 11 pabrik tahu yang ada pada Distrik Kota.(Upuyah,2017)

Sektor pertanian dan industri merupakan sektor yang saling terkait satu sama lain. Pertanian sebagai penyedia bahan baku, sedangkan industri mengolah hasil pertanian untuk memperoleh nilai tambah. Industri kecil mempunyai peranan yang sangat besar terhadap roda perekonomian suatu negara. Industri kecil yang mengolah hasil-hasil pertanian (agroindustri) tahan terhadap dampak krisis ekonomi bersifat padat karya merupakan salah satu alternatif dalam membangun kembali perekonomian Indonesia saat ini. Industri kecil dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar perusahaan, juga dapat menciptakan nilai tambah bagi produk pertanian khususnya pangan (Assauri, 2004).

Pembangunan pertanian tidak dapat berjalan sendiri tanpa dukungan sektor ekonomi khususnya industri, dalam hal ini pengembangan industri pengolahan hasil pertanian (agroindustri) merupakan salah satu prioritas dalam pembangunan nasional di sektor perindustrian. Pengembangan agroindustri dimaksudkan untuk memanfaatkan seoptimal mungkin potensi sektor pertanian dan sektor terkait lainnya dalam upaya meningkatkan produk nasional dan memperkuat struktur perekonomian. Efisiensi dan produktivitas agroindustri perlu terus ditingkatkan guna memperkuat daya saing produknya, baik dipasar internasional maupun domestik (Maftukhim, 2006).

UD. Sinar Malompo merupakan salah satu industri kecil yang berada di distrik Nabire Kabupaten Nabire yang mengolah kacang kedelai menjadi tahu, sehingga UD Sinar Malompo ini merupakan salah satu industri Rumah Tangga yang menghasilkan produk tahu yang dijual di pasar-pasar tradisional yang berada di distrik Nabire. UD. Sinar Malompo sudah memproduksi kurang lebih 11 (sebelas) tahun sejak tahun 2000 sampai sekarang dan berlokasi pada jalan

Nilam Kelurahan Nabarua Distrik Nabire dengan surat ijin tempat usaha 503/01/I/DPMP TSP/2000 dan surat ijin usahanya bernomor 503/404/PK IXI-P/DPMPTS/2019 dengan NPWP bernomor 14.609.291.954000, dengan pemilik bernama Ibu Yuliana yang telah berusia 56 Tahun dengan pendidikan terakhir pada jenjang Sekolah Lanjutan Tingkat Atas (SLTA) yang memiliki 5 anggota Keluarga.

- **Proses Pembuatan Tahu Perendaman.**

Pada tahapan perendaman ini, kedelai direndam dalam sebuah bak perendam yang dibuat dari semen. Langkah pertama adalah memasukan kedelai ke dalam karung plastik kemudian diikat dan direndam selama kurang lebih 3 jam (untuk 1 karung berisi 15 kg biji kedelai). Jumlah air yang dibutuhkan tergantung dari jumlah kedelai, intinya kedelai harus terendam semua. Tujuan dari tahapan perendaman ini adalah untuk mempermudah proses penggilingan sehingga dihasilkan bubur kedelai yang kental. Selain itu, perendaman juga dapat membantu mengurangi jumlah zat antigizi (Antitripsin) yang ada pada kedelai. Zat antigizi yang ada dalam kedelai ini dapat mengurangi daya cerna protein pada produk tahu sehingga perlu diturunkan kadarnya.

- **Pencucian kedelai.**

Proses pencucian merupakan proses lanjutan setelah perendaman. Sebelum dilakukan proses pencucian, kedelai yang didalam karung dikeluarkan dari bak pencucian, dibuka, dan dimasukan ke dalam ember-ember plastik untuk kemudian dicuci dengan air mengalir. Tujuan dari tahapan pencucian ini adalah membersihkan biji-biji kedelai dari kotoran-kotoran supaya tidak mengganggu proses penggilingan dan agar kotoran-kotoran tidak tercampur ke dalam adonan tahu.

- **Penggilingan**

Proses penggilingan dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling biji kedelai

dengan tenaga penggerak dari motor listrik. Tujuan penggilingan yaitu untuk memperoleh bubur kedelai yang kemudian dimasak sampai mendidih. Saat proses penggilingan sebaiknya dialiri air untuk didapatkan kekentalan bubur yang diinginkan.

#### **Perebusan/Pemasakan**

Proses perebusan ini dilakukan disebuah bak berbentuk bundar yang dibuat dari semen yang di bagian bawahnya terdapat pemanas uap. Uap panas berasal dari ketel uap yang ada dibagian belakang lokasi proses pembuatan tahu yang dialirkan melalui pipa besi. Bahan bakar yang digunakan sebagai sumber panas adalah kayu bakar. Tujuan perebusan adalah untuk mendenaturasi protein dari kedelai sehingga protein mudah terkoagulasi saat penambahan asam. Titik akhir perebusan ditandai dengan timbulnya gelembung-gelembung panas dan mengentalnya larutan/bubur kedelai. Kapasitas bak perebusan adalah sekitar 7.5 kg kedelai.

#### **Penyaringan**

Setelah bubur kedelai direbus dan mengental, dilakukan proses penyaringan dengan menggunakan kain saring. Tujuan dari proses penyaringan ini adalah memisahkan antara ampas atau limbah padat dari bubur kedelai dengan filtrat yang diinginkan. Pada proses penyaringan ini bubur kedelai yang telah mendidih dan sedikit mengental, selanjutnya dialirkan melalui kran yang ada dibagian bawah bak pemanas. Bubur tersebut dialirkan melewati kain saring yang ada diatas bak penampung. Setelah seluruh bubur yang ada dibak pemanas habis lalu dimulai proses penyaringan. Saat penyaringan secara terus-menerus dilakukan penambahan air dengan cara menuangkan pada bagian tepi saringan agar tidak ada padatan yang tersisa disaringan. Penuangan air diakhiri ketika filtrat yang dihasilkan sudah mencukupi. Kemudian saringan yang berisi ampas diperas sampai benar-benar kering. Ampas hasil penyaringan disebut ampas yang kering, ampas tersebut

dipindahkan ke dalam karung. Ampas tersebut dimanfaatkan untuk makanan ternak ataupun dijual untuk bahan dasar pembuatan tempe gembus/bongkrek.

#### **Pengendapan dan Penambahan Asam Cuka**

Dari proses penyaringan diperoleh filtrat putih seperti susu yang kemudian akan diproses lebih lanjut. Filtrat yang didapat kemudian ditambahkan asam cuka dalam jumlah tertentu. Fungsi penambahan asam cuka adalah mengendapkan dan menggumpalkan protein tahu sehingga terjadi pemisahan antara *whey* dengan gumpalan tahu. Setelah ditambahkan asam cuka terbentuk dua lapisan yaitu lapisan atas (*whey*) dan lapisan bawah (filtrat/endapan tahu). Endapan tersebut terjadi karena adanya koagulasi protein yang disebabkan adanya reaksi antara protein dan asam yang ditambahkan. Endapan tersebut yang merupakan bahan utama yang akan dicetak menjadi tahu. Lapisan atas (*whey*) yang berupa limbah cair merupakan bahan dasar yang akan diolah menjadi *Nata De Soya*.

#### **Pencetakan dan Pengepresan**

Proses pencetakan dan pengepresan merupakan tahap akhir pembuatan tahu. Cetakan yang digunakan adalah terbuat dari kayu berukuran 70x70cm yang diberi lubang berukuran kecil disekelilingnya. Lubang tersebut bertujuan untuk memudahkan air keluar saat proses pengepresan. Sebelum proses pencetakan yang harus dilakukan adalah memasang kain saring tipis dipermukaan cetakan. Setelah itu, endapan yang telah dihasilkan pada tahap sebelumnya dipindahkan dengan menggunakan alat semacam wajan secara pelan-pelan. Selanjutnya kain saring ditutup rapat dan kemudian diletakkan kayu yang berukuran hampir sama dengan cetakan dibagian atasnya. Setelah itu, bagian atas cetakan diberi beban untuk membantu mempercepat proses pengepresan tahu. Waktu untuk proses pengepresan ini tidak ditentukan secara tepat, pemilik mitra hanya memperkirakan dan

membuka kain saring pada waktu tertentu. Pemilik mempunyai parameter bahwa tahu siap dikeluarkan dari cetakan apabila tahu tersebut sudah cukup keras dan tidak hancur bila digoyang.

### Pemotongan tahu

Setelah proses pencetakan selesai, tahu yang sudah jadi dikeluarkan dari cetakan dengan cara membalik cetakan dan kemudian membuka kain saring yang melapisi tahu. Setelah itu tahu dipindahkan ke dalam bak yang berisi air agar tahu tidak hancur. Sebelum siap dipasarkan tahu terlebih dahulu dipotong sesuai ukuran.

### Pendapatan

Pendapatan usaha digunakan untuk mengetahui berapa besarnya pendapatan yang diperoleh industri tahu UD. Sinar Malompo. Menetapkan besarnya pendapatan yang diterima oleh Industri tahu UD. Sinar Malompo adalah selisih antara penerimaan dengan jumlah pengeluaran atau biaya yang berupa biaya tetap maupun biaya variabel. Besarnya pendapatan industri tahu UD. Sinar Malompo dapat dilihat pada tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Pendapatan Industri Tahu UD. Sinar Malompo Untuk Satu Kali Produksi, Tahun 2021

No	Uraian	Jumlah	Nilai (Rp)
1	Produksi tahu per hari	1456 potong	
2	Harga Jual tahu per potong		6.000
3	Penerimaan (Produksi x harga jual)		8.736.000
4	Biaya Produksi		
	• Beli Kacang kedelei/hari	569.23 kg	
	• Harga beli kacang per kg	11.500	
	Harga kedelei per hari per kgnya		6.546.145
5	Tenaga Kerja (5 orng)		
	Upah kerja per harinya	Rp. 60.000	
	Upah kerja untuk 1 hari (Jumlah TK x upah kerja/hr)		300.000
6	Penyusutan alat		46.092
7	Total Biaya Produksi		6.892.237
8	Pendapatan (Penerimaan - Total Biaya)		1.843.763
9	RCR (Penerimaan / total Biaya)		1.27

Sumber : Data Primer diolah, 2021

Tujuan pokok diadakannya usaha perdagangan adalah untuk memperoleh pendapatan, dimana pendapatan tersebut dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup dan kelangsungan hidup usaha perdagangannya. Pendapatan yang diterima adalah dalam bentuk uang, dimana uang adalah merupakan alat pembayaran atau alat pertukaran (Samuelson, 1993).

Tabel 1 diatas menunjukkan bahwa pendapatan produsen tahu atau pemilik tahu UD.Sinar Malompo adalah sebesar Rp. 1.843.763 perharinya. Dengan jumlah tahu yang diproduksi perharinya sebesar 1456

potong dengan ukuran tahu 8x8x8cm dengan harga jual Rp. 6.000 per potong. Kacang kedelei yang digunakan oleh UD. Sinar Malompo adalah kacang kedelei yang berasal dari kota Surabaya. Untuk satu bulan produksi tahu, industri tahu UD. Malompo menghabiskan 11,4 ton kacang kedelei dengan harga perkilonya Rp. 11.500,-. Untuk biaya produksi, UD Sinar Malompo menggunakan biaya variabel yang berupa kacang kedelei, dan cuka, dimana cuka yang dibutuhkan per bulannya sebanyak 60 liter dengan harga Rp. 900.000,-sedangkan biaya tetap yang di gunakan adalah, mesin diesel, genset,



blower, pipa, tempat campur, dan cetakan tahu. Semua alat ini mempunyai masa pakai lebih dari 21 tahun. Total biaya produksi yang dikeluarkan oleh UD. Sinar Malompo dalam memproduksi dalam satu hari sebesar Rp. 6.892.237, dengan perincian bahwa kacang kedelai yang digunakan untuk satu kali produksi tahu sebanyak 569.23 kg dengan harga perkilonya Rp. 11.500 sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk pembelian kacang kedelai sebesar Rp. 6.546.145 (Tabel 1).

Tingkat R/C ratio sebesar 1,27 yang berarti jika penerimaan usaha produksi tahu meningkat sebesar Rp. 127 untuk setiap peningkatan pengeluaran biaya produksi sebesar Rp. 100,- yang artinya setiap Rp.100,- yang diinvestasikan pengusaha tahu akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 127.

Soekartawi,(2005) mengemukakan bahwa kriteria keuntungan dengan indikator  $R/C > 1$  dianggap menguntungkan dan layak diusahakan. Berdasarkan pendapat inilah maka dengan nilai R/C rasio sebesar 1,27 ini, mengindikasikan bahwa usaha yang dilakukan oleh produsen tahu UD. Sinar Malompo pada lokasi penelitian layak untuk diusahakan, karena mendatangkan keuntungan bagi produsen tahu sebesar Rp. 1.843.763 perharinya, dalam 1 kali produksi.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan uraian hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan produsen tahu UD.Sinar Malompo di Kelurahan Nabarua Distrik Nabire perharinya sebesar Rp. 1.843.763.

Usaha yang dilakukan oleh produsen tahu UD Sinar Malompo selama ini telah mendatangkan keuntungan, sehingga usaha ini layak untuk diusahakan. Hal ini dibuktikan dengan besarnya nilai R/C ratio yang lebih

dari 1 (satu) yaitu 1,27 yang berarti setiap pengeluaran sebesar Rp.1 (satu rupiah) akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 127.

### Saran

Dari hasil penelitian yang diperoleh maka beberapa saran yang dapat disampaikan

1. Usaha pembuatan tahu hendaknya lebih memperhatikan skill atau kemampuan karyawannya.
2. Usaha pembuatan tahu hendaknya lebih memperhatikan lingkungan tempat memproduksi, agar tidak mencemari lingkungan sekitar
3. Usaha pembuatan tahu hendaknya lebih memperhatikan produk dan kualitas tahu serta permintaan konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

Adi Sarwanto. T, 2008. *Budidaya Kedelai Tropika*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Assauri, S. 2004. *Manajemen Pemasaran*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Cahyadi, W. 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara. Jakarta.

<https://www.jagapati.com/artikel/Kandungan-Manfaat-dan-Efek-Samping-Kacang-Kedelai>. Di akses pada tanggal 22 April 2021

<https://www.kompas.com/skola/read/2020/02/09/170000969/sejarah-tahu-bukan-dari-indonesia?page=all>, Serafica Gischa, diakses pada tanggal 19 April 2021

Irwan.A, 2006. *Budidaya Tanaman Kedelai*. UNPAD Press. Jatinganor

Kartasapoetra, 1992. *Manajemen Pertanian (Agribisnis)*. Bina Aksara, Jakarta.

["Kabupaten Nabire Dalam Angka 2020"](https://www.nabirekab.bps.go.id). [www.nabirekab.bps.go.id](http://www.nabirekab.bps.go.id).

*Diakses tanggal 11  
Januari 2021.*

- Krisdiana, R. 2005. *Preferensi Industri Tahu dan Tempe dalam menggunakan bahan baku Kedelai di Jawa Timur*. Kinerja Penelitian Mendukung Agribisnis Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Maftukhim, 2006. Kemungkinan perluasan pasar emping melinjo melalui control kualitas. Proposal Penelitian Program Pasca Sarjana UNHAS. Ujung Pandang
- Rahim, I., Kuswinanti, T., Asrul, L., & Rasyid, B. (2015). Screening of fungal rot isolates from cocoa as phosphate-dissolving and their growth ability on three types of media. *Procedia Food Science*, 3,
- Rukmana dan Yuyun. 2006. *Kedelai budidaya dan pasca panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sarwono, B., dan Yan Pieter Saragih. 2006. *Membuat aneka tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudiyono. 2001. *Pemasaran pertanian*. UMM Press. Malang.
- Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta
- Soekartawi, 2005. 2005. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT.Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sumaatmadja.2008. *Pendekatan dan analisa keuangan*.ITB. Bandung
- Sumitro Djojohadikusumo, *Ekonomi Umum J, Asas-asas Teori dan kebijaksanaan* (Jakarta: PT .Pembangunan 1995), h. 52.
- Swastha. 2007. *Saluran pemasaran*. BPFE. Yogyakarta.
- Tanoyo, S. Brilliantoro. 2014. Analisis dampak kenaikan harga kedelai terhadap pendapatan usaha pengrajin tempe skala kecil dan rumah tangga (kasus Kelurahan Krobokan, Kecamatan Semarang Barat, Kota Semarang) [skripsi]. Semarang : Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Universitas Diponegoro
- Taufiq, T.M.M. dan I. Novo. 2004. *Kedelai, Kacang Hijau dan Kacang Panjang*. Absolut Press. Yogyakarta.
- Utami, C. P., S. A. Fitrianingrum, dan K. Haryani. 2012. Pemanfaatan Iles-iles (*Amorphopallus oncophylus*) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1(1):79-85.
- Upuyah, Karyawanti, 2017. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Pengolahan Kedelai (*Glicine max.L*) Menjadi Tahu Di Distrik Nabire Kabupaten Nabire. (Skripsi)
- W.J.S.Poerwadarminta, *Kamus Umum Bahas Indonesia*.(Jakarta: Balai Pustaka, 1996),h. 228.