

Artikel Penelitian

Analisis Pendapatan Industri Tahu di Kelurahan Tanjung Gusta

Ellisa Pardede, Wirda Novarika, Siti Rahmah Sibuea

Fakultas Teknik, Program Studi Teknik Industri, Universitas Islam Sumatera Utara, Medan, Indonesia

INFORMASI ARTIKEL

Diterima Redaksi: 6 Desember 2022
Revisi Akhir: 20 Desember 2022
Diterbitkan Online: 22 Desember 2022

KATA KUNCI

Pendapatan; Tahu; Keuntungan; Pengalaman; Penerimaan

KORESPONDENSI

Phone: 0822-7707-1114
E-mail: ellisapardede00@gmail.com

A B S T R A K

Penelitian ini memiliki tujuan guna mengetahui taraf pendapatan Industri Rumah Tangga Usaha Pembuatan Tahu Sholikin Pada Kelurahan Tanjung Gusta Kecamatan Medan Helvetia. Penelitian ini memiliki sifat deskriptif dengan pendekatan Studi Kasus. Hasil penelitian Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Usaha Pembuatan Tahu Sholikin adalah usaha industri rumah tangga yang di pimpin langsung oleh sholikin, usaha ini ada di Jalan Lembaga Masyarakat Kelurahan Tanjung Gusta, Kecamatan Medan Helvetia. Pendapatan Usaha Tahu Sholikin Tahun 2020 Sebesar Rp.165.840.000,- Keuntungan yang diperoleh tahun 2020 sebesar Rp.36.027.500,- atau setara dengan Rp.3.002.291/Bulan, dan Pendapatan Usaha Tahu Sholikin Tahun 2021 sebesar Rp.181.440.000,- Laba yang didapatkan tahun 2021 sebesar Rp.44.742.500,- atau setara dengan Rp.3.728.541/bulan. Metode yang dipakai untuk penelitian ini yakni deskriptif kualitatif dimana metode pengumpulan data observasi serta wawancara. Diharapkan bagi Industri Rumah Tangga Usaha Pembuatan Tahu Sholikin sebaiknya lebih memberi perhatian terhadap keterampilan ataupun keterampilan karyawan mereka. Usaha pembuatan tahu sebaiknya lebih memperhatikan jumlah dari peminat (konsumen) Tahu pada Kelurahan Tanjung Gusta. Usaha pembuatan tahu sebaiknya lebih memperhatikan produk serta mutu yang dimiliki.

PENDAHULUAN

Tahu adalah satu diantara berbagai makanan tradisional yang telah dipunyai negara kita semenjak dahulu kala. Makanan dengan bentuk kubus yang biasanya memiliki warna putih ini telah menjadi makanan yang populer, karena mempunyai harga murah, serta mempunyai faktor kandungan protein nabati yang cukup tinggi ada didalamnya kemudian pengelolaannya pun cukup sederhana untuk dibuat menjadi bermacam-macam variasi makanan (yono, T., & Baksh, 2015). Meskipun harganya murah dan bentuknya sederhana, Berbagai hasil studi membuktikan bahwasanya tahu banyak mengandung protein dengan kualitas tinggi, tinggi sifat komplementasi proteinnya, ideal menjadi makanan diet, memiliki kandungan lemak jenuh yang rendah serta bebas kolestrol, kaya vitamin dan mineral, makanan alami yang sehat dan bebas dari senyawa kimia yang memiliki racun. Penciptaan tahu telah banyak dilaksanakan di skala industri rumah tangga, ataupun pada skala pabrik tahu kecil-kecilan. Pada dasarnya setiap pengusaha home industry menjalankan usahanya dengan tujuan agar mendapatkan keuntungan sebanyak mungkin melalui cara memaksimalkan pendapatan dan meminimalkan biaya sehingga home industry tahu bisa berkembang (Faizi, M. F., DIRSECIU, P., Robinson, J. R., DIRSECIU, P., Freund, 2017).

Penghasilan usaha pengolahan tahu amat tergantung terhadap harga jual produk serta biaya yang dibayarkan dalam melakukan produksi tahu, bertambah banyak harga jual produk serta bertambah sedikit biaya sehingga bertambah banyak laba usaha. Kelurahan Tanjung Gusta menjadi satu diantara beberapa wilayah kalangan industri pembuatan tahu, yang menjadi satu diantara beberapa wujud usaha pengrajin yang sudah lama dilaksanakan menjadi bahan makanan konsumsi untuk pemenuhan keperluan keluarga maka dari itu sistem pembuatan tahu sudah dikuasai seutuhnya oleh tiap-tiap pengrajin tahu (Asnidar & Asrida, 2017). Dalam hal ini kami mencoba untuk menganalisis pendapatan usaha industri tahu sholikin agar melihat keuntungan dari usaha ini dan menjadikan nya inspirasi di kalangan masyarakat untuk memperbaiki perekonomian.

TINJAUAN PUSTAKA

Tahu adalah satu diantara berbagai makanan tradisional yang populer, karena rasanya enak, harganya yang terjangkau serta nilai gizi yang terkandungpun tinggi. Bahan makanan ini diolah melalui kacang-kacangan khususnya kacang kedelai. (Faqih, 2021). Tahu adalah produk makanan yang bersumber dari China, yepatnya pada sekitar wilayah Tiongkok, yang meningkat semenjak zaman Dinasti Han sekitar 2.200 tahun lalu. Penemunya ialah Liu An (Hanzi) seorang bangsawan, cucu dari kaisar Han Gouzu yang menjadi pendiri Dinasti Han. Tahu kemudian dibawa oleh perantau-perantau China, sampai makanan ini menyebar ke Asia Timur serta Asia Tenggara dengan cepat. Selain karena pasarnya cukup besar, industri tahu pun turut dapat dikerjakan pada skala rumahan maka dari itu tidak memerlukan investasi tinggi. Untuk masa kini, Industri tahu sudah tersebar hampir diseluruh Indonesia, termasuk itu dikota ataupun didesa. (Ferichani, M., & Barokah, 2019).

Meningkatnya industri tahu sudah dapat menaikkan taraf hidup masyarakat serta menyediakan lapangan pekerjaan untuk masyarakat Indonesia. Usaha industri tahu pada Kelurahan Tanjung Gusta pada umumnya menjadi usaha industri keluarga, sebab pekerja yang diperkerjakan dalam proses produksi berasal dari dalam keluarga, cuma sedikit pekerja yang berasal selain dari keluarga. Pekerja dari luar keluarga cuma dimanfaatkan di saat-saat tertentu saja. (Industry, T. I., City, P., & Sulawesi, 2016). Hal yang penting dipertimbangkan terkait pekerja yaitu masalah mutu serta kuantitas yang menjadi sebuah faktor yang memberi pengaruh terhadap produksi serta laba dalam sebuah usaha. Total pekerja yang dipakai masih diberi pengaruh dari mutu pekerja, jenis kelamin serta gaji. Masalah pekerja yang lain dipengaruhi dari tingkat pendidikan (Sinta, n.d.). Tahapan-tahapan pembuatan tahu yaitu meliputi:

Sortasi Kedelai

Kedelai yang hendak diproses disortasi terlebih dulu supaya diciptakan tahu yang berkualitas yang baik. Sortasi dilaksanakan dalam menghilangkan kotoran-kotoran misalnya batu-batuan kecil, daun-daunan, ataupun batang tanaman yang ada di kedelai, ataupun yang cacat. Pada proses penciptaan tahu cuma kedelai yang berkualitas baik yang dimanfaatkan. Penyortiran dilaksanakan dengan cara manual.

Perendaman

Kedelai yang sudah disortasi, selanjutnya dilakukan perendaman melalui penggunaan air bersih dengan durasi sekitar 7 jam. Perendaman hendaknya dilaksanakan dimalam hari, maka dari itu di hari selanjutnya bisa dilaksanakan kegiatan penggilingan. Sepanjang perendaman jauhkan terkontaminasi bahan-bahan kimia misalnya kaporit, sabun, terkena garam, minyak, ataupun bahan kimia berbahaya yang lain. Terkontaminasi berbagai bahan kimia bisa menjadi penyebab berkurangnya mutu produk ataupun produk akan jadi tidak layak dikonsumsi sebab pencemaran bahan kimia berbahaya. Proses perendaman bisa dilaksanakan melalui penggunaan ember plastik ataupun drum. Perendaman yang sangat lama akan memberi sifat asam yang berlebihan.

Pencucian

Sesudah kedelai direndam maka dari itu kedelai terlihat semakin besar besaran volumenya serta lunak, tahapan berikutnya yaitu dilaksanakan pencucian. Proses pencucian dilaksanakan melalui penggunaan air yang mengalir memakai nyiru yang berasal dari bambu. Pencucian yang tidak bersih sepenuhnya menjadi penyebab tahu yang diciptakan mempunyai cita rasa yang kurang enak, terasa asam, serta lekas basi. Air yang dipakai pada proses pencucian bisa memanfaatkan air sumur.

Penggilingan

Penggilingan merupakan proses penghacuran kedelai kedalam bentuk bubur kedelai melalui penggunaan mesin. Kedelai yang sudah direndam serta dicuci selanjutnya dilakukan penggilingan melalui penggunaan mesin, bersaaan oleh itu sambil ditambahkan air sedikit demi sedikit dari keran sampai dihasilkan bubur kedelai. Bubur kedelai kemudian ditampung melalui penggunaan ember serta siap untuk direbus. Mesin penggiling yang dipakai sebaiknya dilakukan penyesuaian dengan kapasitas produksinya. Dalam menjaga kebersihan mesin, sesudah penggunaan dilaksanakan pencucian dengan bersih supaya sisa-sisa bubur kedelai yang melekat di mesin tidak akan jadi media bertumbuhnya mikroba.

Perebusan

Bubur kedelai hasil penggilingan kemudian dilakukan perebusan melalui menggunakan tungku dengan bahan Kayu Bakar. Perebusan dilaksanakan hingga mendidih, dilaksanakan pengenceran melalui penambahan air. Saat proses perebusan, dilaksanakan pengadukan terus-menerus serta dihilangkan buihnya. Upayakan supaya pemanasan normal. Tungku perebusan dapat merebus 3-5 kg bahan baku kedelai setiap kali proses perebusan. Bila setiap kali produksi 25 kg bahan baku kedelai, sehingga proses perebusan dilaksanakan 5-6 kali dalam sehari.

Penyaringan

Larutan bubur kedelai yang telah dimasak, selanjutnya dilakukan penyaringan melalui penggunaan kain halus, hasil endapannya ditampung pada suatu bak semen yang bagian dalamnya dilapisi berbahan stainless. Laksanakan pemerasan ataupun pengepresan maka dari itu sari kedelai bisa terpisahkan dengan maksimal, selanjutnya lakukan pemisahan ampasnya.

Penggumpalan

Sari kedelai yang sudah tertampung selanjutnya ditambah dengan air, tambahkan pula 3 ml asam cuka dalam 1 liter sari kedelai, terus menerus sekaligus dilakukan pengadukan secara perlahan-lahan. Asam cuka kadar 70-90% memiliki fungsi membantu penggumpalan sari kedelai. Bubur tahu yang sudah menggumpal akan mengendap. Proses penggumpalan untuk proses selanjutnya., bisa dilaksanakan secara alami yakni melalui penggunaan limbah cair proses produksi tahu yang sudah didiamkan sekitar 2 hari sebelumnya, melalui pencampuran limbah cair proses produksi sebelumnya dengan bubur tahu dalam proses pengendapan melalui perbandingan 1:4.

Pencetakan

Pencetakan dilaksanakan melalui teknik pengepresan memanfaatkan cetakan yang berasal dari kayu dengan ukuran sebesar 40 cm x 40 cm x 15 cm. Siapkan papan cetakan kosong, letakkan kain halus serta tipis di atasnya. Selanjutnya, sari kedelai dituangkan ke cetakan yang telah dilapisi kain tipis itu sampai hampir penuh, selanjutnya sisa kain ditutupkan di bagian atas sari kedelai itu. Sesudahnya, bagian atasnya ditutup menggunakan papan kayu, cetakan bisa dibentuk 2-5 unit papan cetakan serta cetakan diberikan pemberat melalui penggunaan batu. Pencetakan memerlukan durasi sekitar 15-20 menit.

Pemotongan

Sari kedelai yang sudah dipres serta menjadi tahu dengang berbentuk lembaran berdasarkan ukuran cetakannya dipindahkan bersamaan dengan papan cetakannya serta dirapikan pada ruang pemotongan. pemotongan wajib dilaksanakan dengan cepat agar tahu tidak lembek serta basi. Tahu dilakukan pemotongan melalui penggunaan pisau stainless yang tajam. Manfaatkan penggaris stainless guna mengukur ukuran serta ketebalan tahu. Tahu yang tekan dipotong-potong itu selanjutnya ditampung pada ember dalam proses berikutnya.

Pengukusan Tahu

Tahu yang sudah dilakukan pemotongan menjadi persegi 4, selanjutnya dilakukan pengukusan melalui penggunaan panci maka dari itu dihasilkan tahu yang siap dikonsumsi. Pengukusan ini dilaksanakan sampai tanak maka dari itu tahu menjadi tahan lama daripada bila tidak dilaksanakan pengukusan.

Pengemasan

Tahu yang sudah dilakukan pengukusan sekitar 20 menit selanjutnya dilakukan pengemasan melalui penggunaan plastik yang ditambah air supaya tahu mampu bertahan sekitar 2-3 hari.

METODOLOGI

Penelitian ini dilaksanakan pada UMKM. Sholikin yang ada di Jl. Lembaga Masyarakat, Kel Tanjung Gusta, Kec. Medan Helvetia, Kota Medan, Sumatera Utara. Serta waktu penelitian ini dilaksanakan mulai April 2022 sampai selesai.

Data Primer

1. Pengamatan, Melaksanakan observasi serta pengumpulan data dengan cara langsung pada perusahaan yang ditetapkan menjadi tempat penelitian.
2. Wawancara yaitu percakapan yang bermaksud tertentu, yang dilaksanakan oleh 2 pihak, yakni pewawancara (interviewer) ataupun yang memberikan pertanyaan, serta yang diwawancarai (interview) ataupun yang memberi jawaban.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengumpulan Data

Tabel 1 Hasil Usaha Tahu Tahun 2020-2021

No	Bulan	Produksi 2020 (Potong)	Produksi 2021 (Potong)
1	Januari	50400	50400
2	Februari	50400	50398
3	Maret	50400	50395
4	April	36000	50405
5	Mei	36000	50397
6	Juni	36000	50405
7	Juli	46000	50400
8	Agustus	46000	50401
9	September	50400	50400
10	Oktober	50400	50400
11	November	50400	50400
12	Desember	50400	50399
TOTAL		552800	604800

Sumber: Usaha Tahu Sholikin

Biaya Usaha Tahu Sholikin 2020

Tabel 2 Biaya Usaha Tahu 2020

No	Keterangan Biaya	Jumlah/Tahun 2020
1	Biaya Penyusutan	Rp.3.697.500,-
2	Biaya PBB	Rp. 100.000,-
3	Biaya Gaji	Rp.42.000.000,-
4	Biaya Bahan Baku	Rp.69.615.000,-
5	Biaya Air/Listrik	Rp. 2.400.000,-
6	Biaya Kayu Bakar	Rp. 6.000.000,-
7	Biaya Transfortasi	Rp. 6.000.000,-
Total		Rp.129.812.500,-

Sumber: Usaha Tahu Sholikin

Biaya Usaha Tahu Sholikin 2021

Tabel 3 Biaya Usaha Tahu 2020

No	Keterangan Biaya	Jumlah/Tahun 2020
1	Biaya Penyusutan	Rp.3.697.500,-
2	Biaya PBB	Rp. 100.000,-
3	Biaya Gaji	Rp.42.000.000,-
4	Biaya Bahan Baku	Rp.76.500.000,-
5	Biaya Air/Listrik	Rp. 2.400.000,-
6	Biaya Kayu Bakar	Rp. 6.000.000,-
7	Biaya Transfortasi	Rp. 6.000.000,-
	Total	Rp.136.697.500,-

Sumber: Usaha Tahu Sholikin

Biaya Tetap Usaha Tahu Sholikin

Tabel 4 Biaya Tetap Usaha tahu 2020

No	Biaya	Jumlah (2020)
1	Biaya PBB	Rp.100.000,-
2	Biaya Penyusutan	Rp.3.697.500,-
3	Gaji Karyawan	Rp. 42.000.000,-
	Total	Rp.45.797.500,-

Sumber: Usaha Tahu Sholikin

Tabel 5 Biaya Tetap Usaha Tahu 2021

No	Biaya	Jumlah (2020)
1	Biaya PBB	Rp.100.000,-
2	Biaya Penyusutan	Rp.3.697.500,-
3	Gaji Karyawan	Rp. 42.000.000,-
	Total	Rp.45.797.500,-

Sumber: Usaha Tahu Sholikin

Biaya Variabel Usaha Tahu Sholikin

Tabel 6 Biaya Variabel Usaha Tahu 2020

No	Komponen Biaya	Jumlah Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp.69.615.000,-
2	Biaya Listrik	Rp.2.400.000,-
3	Biaya Transportasi	Rp.6.000.000,-
4	Biaya Kayu Bakar	Rp.6.000.000,-
	TOTAL	Rp.84.015.000,-

Sumber: Usaha Tahu Sholikin

Tabel 7 Biaya Variabel Usaha Tahu 2021

No	Komponen Biaya	Jumlah Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp.76.500.000,-
2	Biaya Listrik	Rp.2.400.000,-
3	Biaya Transportasi	Rp.6.000.000,-
4	Biaya Kayu Bakar	Rp.6.000.000,-
	TOTAL	Rp.90.900.000,-

Sumber: Usaha Tahu Sholikin

Analisis

Tabel 10. Pendapatan Usaha Tahu 2020-2021

Komponen	Nilai (2020)	Nilai (2021)
Penerimaan		
Penjualan Produk Tahu	552.800 Potong	604.800 Potong
Total Penerimaan	Rp.165.840.000,-	Rp.181.440.000,-
Biaya		
Biaya Tetap	Rp.45.797.500,-	Rp.45.797.500,-
Biaya Variabel	Rp.84.015.000,-	Rp.90.900.000,-
Total Biaya	Rp.129.812.500,-	Rp.136.697.500,-
Pendapatan	Rp.36.027.500,-	Rp.44.742.500,-

Break Even Point (BEP) 2020

Break Event Point yaitu titik impas sebab di titik itu sebuah usaha tahu mendapatkan laba serta juga tidak mengalami kerugian. Situasi ini akan menciptakan keuntungan yang didapatkan yaitu nol (impas). (Saadudin, D., Rusman, Y., & Perdani, 2017)

BEP Produksi 2020

Analisa BEP Produksi ataupun volume merupakan hasil pembagian antara total biaya tahu yang dibebankan oleh Usaha Tahu dalam produksi tahu.

Dalam menghitung BEP Harga diperoleh rumus sebagai berikut:

$$\text{BEP Produksi} = \frac{BT}{(P-V)}$$

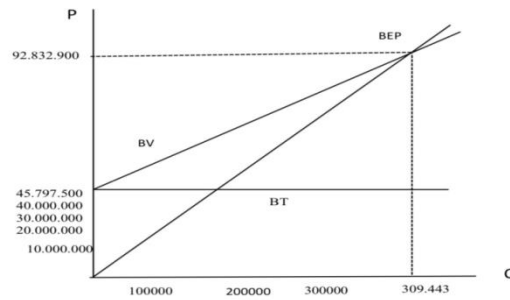
$$\text{BEP Produksi} = \frac{45.797.500}{148} = 309.443 \text{ Unit}$$

BEP Harga 2020

Analisis BEP Harga yaitu hasil BEP produksi yang terdapat di Usaha Tahu Sholikin. Dalam menghitung BEP Harga diperoleh rumus sebagai berikut:

$$\text{BEP Harga} = \frac{TB}{(TP)}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{129.812.500}{522.800} = \text{Rp. 234}$$



Gambar 1. Break Event Point 2020

Break Even Point (BEP) 2021

Break Event Point yaitu titik impas sebab di titik itu sebuah usaha tahu mendapatkan laba serta juga tidak mengalami kerugian. Situasi ini akan menghasilkan keuntungan yang didapatkan yaitu nol (impas). (Arif & Anudiyana, 2021)

BEP Produksi

Analisa BEP Produksi ataupun volume merupakan hasil pembagian antara total biaya tahu yang dikeluarkan oleh Usaha Tahu dalam produksi tahu.

Dalam menghitung BEP Harga diperoleh rumus sebagai berikut:

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{BT}{(P-V)}$$

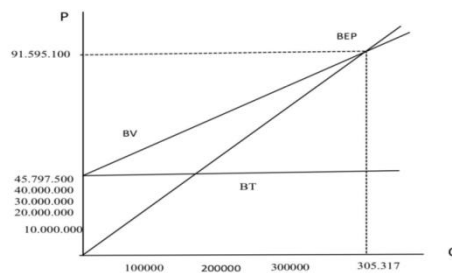
$$BEP \text{ Produksi} = \frac{45.797.500}{150} = 305.316 \text{ Unit}$$

BEP Harga

Analisis BEP Harga yaitu hasil BEP produksi yang terdapat di Usaha Tahu Sholikin. Dalam menghitung BEP Harga diperoleh rumus sebagai berikut:

$$BEP \text{ Harga} = \frac{TB}{(TP)}$$

$$BEP \text{ Harga} = \frac{136.697.500}{604.800} = \text{Rp. } 226$$



Gambar 2. Break Event Point 2021

KESIMPULAN

Sesuai dengan penjelasan serta uraian pada hasil serta pembahasan tentang “Analisis Pendapatan Industri Tahu Sholikin, Tanjung Gusta, Medan Helvetia” maka dapat diambil kesimpulan Usaha ini menerima keuntungan pada tahun 2020 sebesar Rp.36.027.500,- dan pada tahun 2021 sebesar Rp.44.742.500,-.

DAFTAR PUSTAKA

Arif & Anudiyana. (2021). Proyeksi BEP, RC Ratio dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus Pada Usaha Taoge di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang). *Journal Koperasi Dan Manajemen*.

- Asnidar & Asrida. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian*.
- Faizi, M. F., DIRSECIU, P., Robinson, J. R., DIRSECIU, P., Freund, H. (2017). *No Title*.
- Faqih, A. (2021). ANALISIS FINANSIAL USAHA OLAHAN SINGKONG. *Agroswagati Jurnal Agronomi*.
- Ferichani, M., & Barokah, U. (2019). Analisis Usaha Industri Tahu Skala Rumah Tangga. *Journal of Agricultural Socioeconomics and Business*.
- Industry, T. I., City, P., & Sulawesi, C. (2016). *Analysis of Income and Marketing of 3\$ILIDK' Tofu Industry Industry in Palu City of Central Sulawesi*.
- Saadudin, D., Rusman, Y., & Perdani, C. (2017). ANALISIS BIAYA, PENDAPATAN DAN R/C USAHATANI JAHE (*Zingiber officinale*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*.
- Sinta, D. (n.d.). *Analisis Pendapatan Usaha dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani Kelapa Sawit di Kecamatan Budong-Budong Kabupaten Mamuju Tengah*.
- yono, T., & Baksh, R. (2015). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Usaha Tahu Pada Industri Rumah Tangga “Wajianto” Di Desa Ogurandu Kecamatan Bolano Lambunu Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Agrotekbis*.