# STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PEMBUATAN TAHU DI DESA SUWAWAL TIMUR

Oleh: Salsabila Rahma Queenza

Pembimbing: Nailil Hikmah S.Pd

Madrasah Tsanawiyah Negeri 1 Jepara

#### Abstrak

Untuk mengetahui Pengembangan Usaha Pembuatan Tahu dan merumuskan strategi pengembangan penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif melalui observasi dan wawancara. Strategi untuk usaha adalah mengutamakan kepuasan konsumen, memperkuat kualitas produk dan mengenai target pasar. Mempelajari usaha dengan cara mengupayakan agar setiap pekeria dalam usaha pengembangan tersebut. Berdasarkan pembahasan tersebut diketahui bahwa kelayakan bisnis dalam Upaya pengembangan usaha pada industri tahu dapat dilihat melalui strategi yang digunakan ditinjau dari aspek pasar, pemasaran, SDM, keuangan yuridis dan aspek lingkungan hidup. Strategi yang dipilih dalam pengembangan usaha tahu melalui analisis SWOT ( kekuatan, kelemahan, peluang, ancaman ) yaitu meningkatkan kualitas usaha tahu lebih baik lagi, dan meningkatkan pengetahuan SDM.

Kata Kunci: Pembuatan Tahu, Strategi, Pengembangan Usaha

## **Latar Belakang**

Merintis usaha merupakan pekerjaan yang mudah dan dapat dilakukan oleh siapapun, yang terpenting adalah keyakinan dan nilai yang kuat untuk usaha mandiri, kemauan yang kuat untuk menjadi wirausaha saya tidak cukup. Kemauan keberanian, dan kesempatan merupakan

elemen yang harus diperkuat untuk menjadi wirausaha.

Salah satu usaha industri bagian makanan yang berada diprovinsi Jawa Tengah aialah usaha industri pembuatan tahu yang berada di desa Suwawal Timur Pakis Aji Jepara. Industri rumahan pengrajin tahu Jepara hanya mengandalkan tahu

mentah sebagai produknya. Tahu merupakan makanan yang berasal dari cina, tahu sudah banyak digunakan dalam masakan lokal dan menjadi favorit. Tahu dibuat dari kacang kedelai yang diambil sarinya. Tahu yang baik adalah tahu yang tidak memiliki bau menyengat (bau asam atau formalin).

Ketersediaan bahan baku kedelai, jelas sangat penting dalam kaitannya dengan kelancaran produksi tahu. Disamping itu warna tahu dari biji kedelai varietas unggul juga lebih cerah dibanding tahu dari biji kedelai impor ( Antarlina et al. 2002 ). Warna biji kedelai impor relatif lebih kusam akibat lamanya penyimpanan sebelum dipasarkan di Indonesia, sementara varietas unggul tersebut langsung di olah setelah panen dan dikeringkan.

Jika dikaitkan dengan pengembangan usaha industri makanan yang akan dibahas dalam penelitian ini, maka dapat ditemukan suatu titik antara Strategipengembangan bisnis landasan-landasan dengan tentang bisnis itu sendiri. Terlebih bisnis makanan untuk vang memiliki pangsa pasar yang banyak. Kehalalan dan kebaikan dari makanan yang dikonsumsi harus diperhatikan selain kreasi makanan itu sendiri.

Dalam islam Allah SWT juga memerintahkan hambanya untuk mengkonsumsi makanan yang halal dan baik. Sebagaimana terdapat dalam QS. Al-Baqarah 2: 172-173 berikut ini:

يّا يُهَا الذينَ امَنُواْ كَلُواْ مِنُ طَيّبَتِ
مَا رَرْقَتْكُمُ وَاشْكَرُواْ لِللهِ اِنْ كَنْتُمُ اِيَاهُ
تَعْبُدُونَ ١٧٢

Artinya: "Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah dari rezeki yang baik yang Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya."

اِتْمَا حَرَمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحُمَ الْخِنْزِيْرِ وَمَآ اُهِلَ بِهٖ لِقَيْرِ اللهِ فَمَنِ اضْطُرُ غَيْرُ بَاغٍ وَلَا عَادٍ قُلَا اِتْمَ

# عَلَيْهِ ۚ إِنَّ اللَّهَ غَقُورٌ رّحِيْمٌ ۗ ١٧٣

Artinya: "Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Tetapi barang siapa terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh, Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang."

Usaha pembuatan tahu yang ada berlokasi di Desa Suwawal Timur Pakis Aji Jepara yang mana tahu mentah dapat diolah menjadi berbagai olahan makanan yang dapat dijadikan usaha oleh para konsumen maupun hanya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari menjadi daya tarik sendiri untuk usaha pembuatan tahu tersebut.

#### Rumusan Masalah

 Bagaimana strategi pengembangan usaha

- tahu di Desa Suwawal Timur?
- 2. Bagaimana pengendalian proses pembuatan tahu?

# Tujuan Masalah

- Untuk mengetahui pengembangan usaha pembuatan tahu
- Untuk mengetahui pengendalian proses pembuatan tahu

#### **Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif mulai observasi dan wawancara. Menurut Maloeng ( 2007 ) menjelaskan penelitian kualitatif adalah penelitian dengan tujuan untuk memahami fenomena mengenai apa yang dialami subyek penelitian secara menyeluruh dengan cara deskripsi dalam bentuk kata serta bahasa. Dalam metode penelitian ini dilakukan melalui observasi yaitu melihat, memperhatikan dan

mengamati perilaku dan aktivitas individu-individu di lokasi peneliti langsung turun ke lapangan ( ereswell 2012 ) Dan juga melalui wawancara yaitu percakapan dengan maksud tertentu. percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (interviewer) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (interviewer) yang memberikan jawaban alas pertanyaan itu.

# Kajian Pustaka

Kata tahu berasal dari china Tao-hu atau tokwa. Kata "Tao" atau "teu" berarti kacang. Sedangkan "hu" atau "kwa" artinya rusak atau hancur menjadi bubur. Jadi Tahu adalah makanan yang dimakan diolah dari kedelai yang di hancurkan menjadi bubur (Kastyanto, 1999).

Tahu adalah ekstrak protein dari kacang kedelai. Tahu merupakan makanan yang digemari masyarakat karena memiliki harga yang murah dan bergizi.

Menurut Suprapti (2005), Kualitas tahu sangat bervariasi karena perbedaan bahan pengumpulan dan proses pembuatan. Pengeluaran air dari serat tahu dapat dilakukan dengan memberikan tekanan. Semakin erat ditekankan akan semakin banyak air yang keluar.

### Pembahasan

Pengembangan dalam pengertian umum berarti pertumbuhan, perubahan secara ( perlahan evolusi ) dan perubahan secara bertahap ( setyosari, 2012 ). Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia nomor 18 Tahun 2002, Pengembangan adalah kegiatan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah terbukti kebenarannya untuk meningkatkan fungsi, manfaat dan aplikasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah ada, atau menghasilkan teknologi baru.

Industri kecil tahu yang ada di Desa Suwawal Timur

berperan dalam terjadinya perubahaan pekerjaan di masyarakat. Adanya industri tahu dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan dapat menyerap banyak tenaga kerja. Banyak hal yang memotivasi masyarakat desa Suwawal Timur untuk menjadi pengrajin tahu. Salah satu faktor ekonominya adalah karena pendapatan dari pekerjaan sebelumnya kurang menguntungkan dan banyak kendala.

Berdasarkan hasil Wawancara dan Observasi yang telah dilakukan semua mengalami peningkatan setelah menjadi pengrajin tahu. Mereka dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari bahkan bisa lebih. Peningkatan pendapatan terjadi karena keuntungan yang didapatkan.

Penyuluhan ini dilakukan untuk membantu pengusaha dalam pengelolaan industri kecil tahu diDesa Suwawal Timur. Penyuluhan pada lingkungan industri tidak lepas dari perhatian

pemerintah mengingat limbah dari sisa proses produksi belum sepenuhnya teratasi. Jadi pengusaha masih mengandalkan pengalaman usaha masingmasing untuk memperoleh pendapatan yang maksimal untuk industri kecilnya.

Strategi ini untuk mempertahankan kualitas produk pemanfaatan dengan untuk menjaga kepercayaan konsumen. Meningkatkan volume penjualan melalui diverisifikasi produk dengan berbagai macam cara untuk dapat meningkatkan volume penjualan suatu produk diantaranya yaitu dengan diverisifikasi produk. Verisifikasi produk dibuat haruslah berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan.

Menurut hasil wawancara strategi untuk usaha adalah mengutamakan kepuasaan konsumen, menguatkan kualitas produk dan mengenali target pasar. Mengembangkan usaha dengan cara mengupayakan agar setiap pekerja dalam usaha

memahami pengembangan tersebut, memberikan tambahan gaji dan bonus bagi pekerja dan mengembangkan kreativitas dalam usaha kecil.

Biodata	
Pengusaha	
Tahu Pak	
Sugiyono	
Nama Usaha	Tahu Bapak
	Giyono
Nama Pemilik	Bapak.
	Sugiyono
Lama Usaha	13 Tahun
Lokasi Usaha	Desa Suwawal
	Timur, Pakis
	Aji, Jepara
Pendidikan	SMP
Usia	50 Tahun

Hasil ini memberikan penjelasan bahwa usia pemilik berada pada kategori usia yang sangat produktif, sehingga bisa menghasilkan produksi tahu yang lebih banyak dan bisa dikembangkan lebih baik lagi dari saat ini.

Berdasarkan wawancara umumnya pengusaha industri didaerah penelitian mendirikan usaha bersumber dari modal sendiri dalam menjalankan usahanya. Hasil pengolahan data sebaran responden berdasarkan modal usaha yang digunakan.

# Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan tersebut diketahui bahwa kelayakan bisnis dalam upaya pengembangan usaha pada industri tahu dapat dilihat melalui strategi yang digunakan ditinjau dari aspek pasar, pemasaran, SDM, keuangan, yuridis dan aspek lingkungan hidup. Sehingga suatu usaha dapat dikatakan tidak layak atau layaknya tergantung dari pemilik industri.

Strategi yang dipilih dalam pengembangan usaha tahu melalui analisi SWOT ( *strengths*,

weaknesses, opportunities, threats ) yaitu : meningkatkan kualitas usaha tahu lebih baik lagi, membuat ikan dijalan-jalan maupun dipasar, dan meningkatkan pengetahuan SDM bisa untuk menguasai pengetahuan tekhnologi, dengan penerapan strategi agresif artinya usaha tahu berada dalam situasi menguntungkan sangat yang memiliki peluang atau kekuatan, strategi yang harus diterapkan adalah memanfaatkan meraih peluang untuk keuntungan.

Swadaya, Jakarta.

- Raharja, S., S.J. Munarso dan D.
   Puspitasari. 2012. Perbaikan dan
   Evaluasi Penerapan Sistem
   Manajemen Mutu pada Industri
   Pengolahan Tahu (Studi Kasus di UD.
   Cinta Sari, DIY). Manajemen IKM,
   7(1): 28-36.
- Harihastuti, N. dan I.R.J. Sari. 2011.
   Penerapan Teknologi Ramah
   Lingkungan Pada Pemanfaatan Hasil
   Purifikasi Biogas Memberikan Nilai
   Tambah Pada IKM Tahu.

#### **Daftar Pustaka**

- Jauch, Lawrence, R & Glueek,
   William, F. 1988, Manajemen
   Strategis Dan Kebijakan
   Perusahaan,Edisi Ketiga. Erlangga.
   Jakarta
- Pearce, John A & Robinson,
   Richard B. 1997, Manajemen
   Strategik, Jilid Satu. Binarupa Aksara.
   Jakarta.
- Sarwono, B. dan Y.P. Saragih.
   2001. Membuat Aneka Tahu. Niaga