

## Studi Tentang Proses Produksi Tahu pada Industri Rumah Tangga di Dusun Jambu Lor

### *Study on Tofu Production Process in Home Industry in Jambu Lor Hamlet*

Khasan Azabit<sup>\*1</sup>, Rachmat Fauzi<sup>2</sup>, Hanum Nur Sulistiyawati<sup>3</sup>, Faiz Zulfikar<sup>4</sup>,  
Mudhoffar<sup>5</sup>, Maitsa Khoirunnida Nurrohman<sup>6</sup>, Alfiani Fathur Rizqi<sup>7</sup>, Robby  
Dzulkarnain<sup>8</sup>

<sup>1-8</sup> Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, Indonesia

Korespondensi penulis : [khasanazabit@gmail.com](mailto:khasanazabit@gmail.com)\*

#### **Article History:**

Received: Desember 30, 2024;

Revised: Januari 30, 2025;

Accepted: Februari 26, 2025;

Published: Februari 28, 2025;

**Keywords:** Business Risk,  
Efficiency, Industry, Jambu Lor,  
Processing Process, Profit, Tofu,  
UMKM.

**Abstract:** This study aims to analyze the tofu production process in the household industry in Jambu Lor Hamlet. This research was conducted using observation methods and in-depth interviews with household tofu entrepreneurs in the area. The main focus of this study is to describe the stages of tofu production, starting from the selection of raw materials, the manufacturing process, to the distribution stage of the finished product. In addition, this study also evaluated factors that affect the quality of tofu products, such as soybean selection, processing techniques, and the influence of the surrounding environment. The results showed that despite using simple equipment, the household industry in Jambu Lor Hamlet was able to produce tofu with good quality, with some innovations in the production process tailored to the needs of the local market. This study is expected to provide useful insights for the development of the household tofu industry in the region and strengthen the local economic sector.

#### **Abstrak**

Studi ini bertujuan untuk menganalisis proses produksi tahu pada industri rumah tangga di Dusun Jambu Lor. Penelitian ini dilaksanakan dengan metode observasi dan wawancara mendalam kepada pengusaha tahu rumah tangga di daerah tersebut. Fokus utama dari penelitian ini adalah untuk menggambarkan tahapan produksi tahu, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pembuatan, hingga tahap distribusi produk jadi. Selain itu, penelitian ini juga mengevaluasi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk tahu, seperti pemilihan kedelai, teknik pengolahan, serta pengaruh lingkungan sekitar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun menggunakan peralatan sederhana, industri rumah tangga di Dusun Jambu Lor mampu menghasilkan tahu dengan kualitas yang baik, dengan beberapa inovasi pada proses produksi yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar lokal. Studi ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang berguna bagi pengembangan industri tahu rumah tangga di wilayah tersebut dan memperkuat sektor ekonomi lokal.

**Kata Kunci:** Resiko Usaha, Efisiensi, Industri, Jambu Lor, Proses Pengolahan, Keuntungan, Tahu, UMKM.

## **1. PENDAHULUAN**

Industri rumahan adalah kegiatan produksi berskala kecil yang dilakukan di rumah atau lingkungan sekitar dengan memanfaatkan tenaga kerja dari anggota keluarga maupun masyarakat setempat. Keberadaan industri rumahan memiliki peran krusial dalam perekonomian pedesaan, karena dapat menambah pendapatan keluarga serta membuka kesempatan kerja bagi masyarakat, terutama di bidang makanan. Jenis produk bahan makanan yang sering dibuat adalah tahu. Tahu menjadi makanan yang banyak diminati di Indonesia

karena memiliki rasa yang lezat, harga yang terjangkau, dan kaya akan protein (Juariah & Sari, 2018). Makanan ini digemari oleh berbagai kalangan karena selain murah dan mengandung zat gizi, juga berkontribusi memperkenalkan ke masyarakat mengenai pentingnya pola makan yang bergizi (Sayow et al., 2020).

Tahu, yang berbahan dasar kedelai (Sepriani et al., 2016), mengandung protein nabati dan memiliki proses produksi yang sederhana serta biaya yang terjangkau, sehingga banyak digemari oleh masyarakat Indonesia (Fadli & Utami, 2021). Penggunaannya di kehidupan sehari-hari tidak hanya sebatas dikonsumsi secara langsung (Maukar et al., 2019), tetapi juga mencakup berbagai aspek seperti kuliner, ekonomi, dan sosial (Iswadi, 2021). Dalam dunia makanan, tahu dapat diolah menjadi beragam hidangan lezat dan bergizi, mulai dari tumisan, sup, hingga makanan ringan. Keanekaragaman olahan tahu ini tidak hanya berkontribusi terhadap pemenuhan gizi masyarakat, tetapi juga membuka peluang usaha bagi para pelaku bisnis (Girsang et al., 2024).

Dari perspektif keberlanjutan, tahu menjadi solusi yang lebih ramah lingkungan daripada produk berbahan dasar daging. Dalam aspek budaya, tahu menempati posisi penting dalam kuliner tradisional Indonesia. Berbagai hidangan berbahan dasar tahu, seperti tahu goreng, tahu tempe, dan sup tahu, telah menjadi bagian dari kekayaan warisan kuliner. Melestarikan serta mengembangkan resep-resep tradisional berbasis tahu tidak hanya membantu menjaga keragaman kuliner, tetapi juga memperkuat apresiasi terhadap nilai-nilai budaya lokal. Industri tahu di Indonesia umumnya beroperasi dalam sektor informal yang tidak banyak mendapat regulasi dari pemerintah dan mayoritas berpusat di Pulau Jawa (Asilah & Yuantari, 2020). Dilihat dari sisi ekonomi, sektor ini memiliki peran krusial dalam membuka peluang kerja dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Banyak masyarakat, terutama di wilayah pedesaan, mengandalkan produksi tahu sebagai sumber pendapatan utama mereka. Dengan memanfaatkan tahu, masyarakat dapat berkontribusi dalam memperkuat perekonomian lokal serta meningkatkan kesejahteraan keluarga mereka (Herdhiansyah, 2018).

Industri tahu berskala rumahan umumnya menggunakan teknologi sederhana, yang menghasilkan limbah cair dalam jumlah besar, sering kali dimanfaatkan sebagai makanan hewan. Setiap kilogram kedelai yang diproses dapat menghasilkan sekitar 1,5 hingga 2 liter limbah cair yang mengandung protein (40-50%), karbohidrat (25-50%), dan lemak (10%) (Juariah & Sari, 2018). Proses produksi tahu dalam skala kecil masih banyak mengandalkan metode tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Kemudahan dalam proses pembuatannya serta kandungan nutrisinya yang tinggi menjadikan tahu makanan yang populer

di Indonesia dan Asia (P.Dewa & Idrus, 2017). Proses pembuatan tahu melibatkan proses ekstraksi dan penggumpalan protein dengan teknik manual dan tradisional, yang mengeluarkan limbah padat maupun cair, yang sering kali dibuang langsung ke perairan (Sayow et al., 2020).

Langkah dalam membuat tahu diawali dengan memilih dan membersihkan kedelai, yang kemudian direndam, dicuci, dan digiling hingga menjadi bubur. Bubur kedelai ini lalu dimasak dan disaring, menghasilkan ampas dalam jumlah yang cukup besar dibandingkan dengan bobot awal kedelai. Sebagai bahan baku utama, kedelai memegang peran penting dalam produksi tahu. Kegiatan produksi tahu dianggap sebagai sumber penghasilan yang menguntungkan bagi mereka yang memproduksi, karena permintaannya yang stabil, sehingga mampu meningkatkan taraf hidup para pengusaha. Hal ini mendorong banyak produsen untuk mengembangkan bisnis mereka di masa depan dengan strategi pemasaran yang lebih optimal (Mongan et al., 2024). Setelah melalui proses penyaringan, bubur kedelai yang telah disaring ditambahkan air asam atau cuka untuk membentuk gumpalan, sementara cairan yang dihasilkan dari proses ini dibuang.

Tahap akhir dalam pembuatan tahu meliputi pengepresan dan pencetakan (Retnowati et al., 2024). Meskipun masih menerapkan metode tradisional, para pengrajin tetap mengutamakan kualitas tahu agar tetap diminati oleh konsumen. Dari perspektif lingkungan, produksi tahu memiliki dampak yang lebih kecil daripada sumber protein hewani lainnya. Proses pembuatannya memerlukan lebih sedikit sumber daya, seperti air dan lahan, sehingga lebih ramah terhadap lingkungan. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap isu keberlanjutan, tahu menjadi alternatif menarik bagi mereka yang ingin mengurangi jejak karbon dalam pola konsumsi mereka (Romadhona & Patricia, 2020). Penelitian ini dilakukan di Dusun Jambu Lor, salah satu daerah yang memiliki industri rumah tangga pengolahan tahu sebagai mata pencaharian utama bagi sebagian penduduknya.

Produksi tahu di wilayah ini masih menggunakan metode konvensional yang mempertahankan kualitas serta cita rasa khasnya. Namun, dalam praktiknya, industri tahu berskala rumah tangga menghadapi berbagai tantangan, seperti efisiensi produksi, ketersediaan bahan baku, dan pengelolaan limbah. Maka dari itu, dibutuhkan kajian lebih lanjut untuk memahami tahapan produksi, teknik yang digunakan, serta kendala yang dihadapi oleh para produsen. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis proses produksi tahu pada industri rumah tangga di Dusun Jambu Lor, dengan menyoroti tahapan pembuatan, teknik pengolahan, serta faktor-faktor yang mempengaruhi efisiensi dan keberlanjutan usaha. Dengan pemahaman yang lebih mendalam mengenai proses produksi, hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan wawasan bagi para pelaku usaha serta menawarkan rekomendasi guna

meningkatkan kualitas dan efisiensi produksi tahu di daerah tersebut.

## **2. METODE**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan wawancara mendalam pada pemilik produksi tahu pada industri rumah tangga. Pertanyaan yang diajukan meliputi pengenalan pelaku usaha dan karyawan serta proses, jenis dan pemasaran tahu. Penelitian ini berada di RT 05 RW 01 Dusun Jambu Lor, Desa Jambu, Kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang.

## **3. HASIL**

Bapak Nur Cholis selaku pengrajin tahu di Desa jambu yang beralamat di Dusun Jambu Lor RT 05 RW 01 Desa Jambu. Awal mula sebagai generasi pertama penerus yang dulu nya dari orang tua pada tahun 1975, sudah hampir 40 tahun lebih, karena orang tua meninggal beliau sebagai penerusnya. Sebelum menjalani usaha yang sekarang ditekuni, dulu Bapak Nur Cholis juga memproduksi kecambah, akan tetapi karena pengerjaannya yang sulit, harus teliti, harga kacang hijau mahal, terdapat kemungkinan busuk, dan harus bersih maka usaha yang dilanjutkan yaitu produksi tahu saja. Untuk karyawan terdapat 4 orang karyawan yang direkrut dari lingkungan sekitar, yaitu tetangga sendiri. Proses pembuatan tahu dilakukan oleh 2 orang, proses penggilingan kedelai dilakukan oleh 1 orang, dan proses menggoreng tahu dilakukan oleh 1 orang.



**Gambar 1.** Proses Perebusan Kedelai

Proses diawali dari perebusan kedelai yang dimulai sekitar jam 3 pagi oleh bapak Nur Cholis sendiri setelah itu dilanjutkan proses penggilingan kedelai oleh karyawan jam 6 pagi. Untuk proses pembuatan yaitu dari kedelai yang direbus pake air sekitar setengah jam kemudian digiling dilanjutkan dimasak sampai mendidih setelah itu disaring yang diambil sari pati tahu nya, kemudian sari pati tahu dicetak menjadi tahu. Setelah itu ampas tahu dapat

digunakan sebagai makanan hewan seperti sapi/kambing atau dibuat makanan tempe gembus. Proses pembuatan ampas tahu menjadi tempe gembus di keringkan setelah itu dikukus lebih baik dikeringkan kembali agar kadar air nya berkurang setelah itu ditempatkan di wadah dan dicampurkan ragi tempe. Untuk tempe gembus sendiri tidak produksi karena tidak adanya waktu dan kekurangan tenaga kerja. Namun, nilai jual lebih baik tempe gembus. Misal ampas tahu dijual Rp 10.000,00 jika dijadikan tempe gembus nilai jual bisa mencapai Rp 30.000,00 tetapi melalui berbagai proses.



**Gambar 2.** Proses Produksi Tempe Gembus

Jenis tahu yang diperjualbelikan yaitu tahu putih, tahu goreng/tahu sayur, dan tahu kopong yang membedakan hanya pada sistem penggorengannya. Jika tahu kopong sistem penggorengannya lebih lama karena untuk membuat dalamnya menjadi kopong membutuhkan waktu 15 menit, sedangkan tahu goreng membutuhkan waktu penggorengan 3-5 menit. Semua jenis tahu menjadi favorit karena proses menggoreng tahu kopong dan tahu goreng hampir sama. Biasanya, pembeli ada yang membeli per papan atau per biji. Per biji yang paling banyak paling murah Rp 350,00. Untuk pemasaran berada di Pasar Projo Ambarawa, pemasaran berangkat ke pasar sekitar jam 8 pagi hingga sekitar jam 1 siang sudah pulang dari Pasar Projo Ambarawa yang terletak di lantai 2. Untuk pembuatan pengrajin tahu per hari sekitar 10 masak. Per masak 10 kg kedelai. Proses produksi tahu menggunakan kedelai impor dengan harga yang cukup mahal. Harga 1 kg kedelai mencapai Rp 10.000,00 dan dalam sehari kurang lebih membutuhkan 1 kuintal untuk proses produksi tahu. Dalam 1 bulan membutuhkan 30 kuintal. Untuk dibuat menjadi tahu goreng 6 kotak. Harga per kotak Rp 35.000.

Selain dipasarkan di Pasar Projo Ambarawa, produk tahu juga telah dipesan mulai dari penjual gorengan, catering, dan pembuatan tahu bakso (dari tahu goreng/tahu sayur). Pemasaran paling banyak ditemui yaitu pemesanan tahu bakso. Sedangkan, proses penjualan yang paling enak yaitu tahu putih karena tidak digoreng. Tahu kopong seperti tahu bulat yang dapat dibuat sebagai tahu gejrot. Akan tetapi, proses pembuatannya lebih lama dan lebih mahal

harganya, karena membutuhkan minyak dan bahan bakar yang banyak. Penjualan tertinggi saat mendekati hari raya idul fitri, proses produksi hampir 3 kali lipat lebih banyak dari hari biasanya. Hal tersebut dikarenakan permintaan pasar yang ramai dan melonjak.

Proses produksi saat itu dilakukan dari pagi sampai pagi, dan tidak ada penambahan karyawan. Bapak Nur Cholis sangat memprioritaskan pembayaran karyawan karena merupakan bentuk kompensasi atas tenaga yang telah mereka keluarkan dalam pembuatan proses produksi tahu. Untuk omzet per-hari sekitar 1-2 jt kotor. Harapan bapak Nur Cholis untuk perkembangan desa yaitu tahu sebagai bahan pokok di Desa Jambu, jadi harapan yang pertama harga kedelai selalu stabil karena harga suka naik turun. Harapannya usahanya dapat berjalan lancar khususnya untuk ekonomi keluarga dan masyarakat. Kunci kesuksesan seorang pembisnis tahu dari bapak Nur Cholis yaitu memiliki sifat ulet, tekun, proses jatuh bangun sudah biasa, menikmati proses yang dijalani. Proses jatuh bangun disebabkan karena harga bahan baku yang naik turun.

#### **4. KESIMPULAN**

Bapak Nur Cholis adalah pengrajin tahu di Desa Jambu yang telah meneruskan usaha keluarga sejak tahun 1975. Awalnya beliau juga memproduksi kecambah, namun karena kesulitan dan biaya yang tinggi akhirnya fokus pada produksi tahu. Proses pembuatan tahu dimulai dengan merebus kedelai sekitar jam 3 pagi kemudian digiling dan dimasak hingga mendidih. Setelah itu, sari pati tahu disaring dan dicetak menjadi tahu. Ampas tahu dapat digunakan sebagai makanan hewan atau diolah menjadi tempe gembus, meskipun saat ini tidak diproduksi karena keterbatasan waktu dan tenaga. Usaha ini memperkerjakan empat orang karyawan dari lingkungan sekitar dan memasarkan produk di Pasar Projo Ambarawa dengan omzet harian sekitar Rp 1-2 jt. Bapak Nur Cholis berharap harga kedelai tetap stabil untuk mendukung kelancaran usahanya dan meningkatkan ekonomi keluarga serta masyarakat.

#### **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Kami mengucapkan terima kasih kepada Bapak Nur Cholis selaku pemilik pabrik tahu, yang sudah meluangkan waktu dan kesempatan untuk kami wawancara serta ucapan terima kasih kepada tim KKN MIT-19 UIN Walisongo pada Divisi Ekonomi Kreatif yang telah berkontribusi dalam proses pengabdian ini.

**DAFTAR REFERENSI**

- Asilah, N., & Yuantari, M. G. C. (2020). Analisis Faktor Kejadian Kecelakaan Kerja pada Pekerja Industri Tahu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(1), 1–10. <https://doi.org/10.15294/jppkmi.v1i1.41434>
- Fadli, D. A., & Utami, A. (2021). Pengaruh Karakteristik Limbah Cair Tahu Terhadap Kualitas Air Sungai di Desa Siraman, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Gunungkidul, DIY. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Lingkungan Kebumian SATU BUMI*, 3(1), 130–138. <https://doi.org/10.31315/psb.v3i1.6243>
- Girsang, F., Yanti, F., & Damanik, R. (2024). Cara Pembuatan Tahu Bagi Kalangan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 4(2), 281–286.
- Herdhiansyah, D. (2018). Strategi Pengembangan Agroindustri Komoditas Kakao di Kabupaten Kolaka Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(1), 030–041. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i1.1124>
- Iswadi, D. (2021). Modifikasi Pembuatan Tahu dengan Penggunaan Lama Perendaman, Lama Penggilingan dan Penggunaan Suhu dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Tahu. *Jurnal Imiah*, 5(1), 20–30. <https://doi.org/10.32493/jitk.v5i1.7008>
- Juariah, S., & Sari, W. (2018). Pemanfaatan Limbah Cair Industri Tahu sebagai Media Alternatif Pertumbuhan *Bacillus* sp. *Lontar Physics Today*, 1(1), 38–44. <https://jurnal.univrab.ac.id/index.php/klinikal>
- Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality 5 (2), 66-72, 2018
- Maukar, A. L., K.Runtuk, J., & Andira. (2019). Perancangan Alat Produksi Tahu yang Higienis pada Industri Rumah Tangga. *Jurnal Sistem Dan Manajemen Industri*, 3(1), 3142. <https://doi.org/10.30656/jsmi.v3i1.1439>
- Mongan, B. A., Rengkung, L. R., & Laoh, E. O. H. (2024). Analisis Keuntungan Usaha Pembuatan Tahu dan Tempe pada UD. *Pembawa Berkah di Kota Tomohon Selatan. Agrisioekonomi*, 20(2), 513–524.
- P.Dewa, R., & Idrus, S. (2017). Identifikasi Cemaran Air Limbah Industri Tahu di Kota Ambon. *Majalah BIAM*, 13(02), 11–15. <https://media.neliti.com/media/publications/452279-identifikasi-cemaran-limbah-cair-industr-a69e8181.pdf>
- Retnowati, D. A. P., Yudhastuti, R., & Fatah, M. Z. (2024). Pengaruh Keberadaan Limbah Industri Pembuatan Tahu terhadap Kualitas Air Sungai. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(2), 4546–4556.
- Romadhona, S., & Patricia, S. (2020). Teknologi Diversifikasi Produk Tahu di Desa Sumbersalak Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember Untuk Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga. *Warta Pengabdian*, 14(1), 23–31. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v14i1.11315>
- Rustam, Putri, H., & Gani, L. F. (2024). Analisis Pengembangan UMKM Pembuatan Tahu Pakam Raya Kabupaten Batubara. *Communnity Development Journal*, 5(5), 8781–8786.

- Sayow, F., Polii, B. V. J., Tilaar, W., & Augustine, K. D. (2020). Analisis Kandungan Limbah Industri Tahu dan Tempe Rahayu di Kelurahan Uner Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. *Agrisosioekonomi*, 16(2), 245–252. <https://doi.org/10.35791/agrsosiek.16.2.2020.28758>
- Sepriani, Abidjulu, J., & S.J.Kolengan, H. (2016). Pengaruh Limbah Cair Industri Tahu Terhadap Kualitas Air Sungai Paal 4 Kecamatan Tikala Kota Manado. *Chemistry Progress*, 9(1), 29–33. <https://doi.org/10.35799/cp.9.1.2016.13910>