

PENINGKATAN KUALITAS PRODUKSI DAN MANAJEMEN USAHA PENGUSAHA TAHU BANDUNG MELALUI PROGRAM IbM

Eko Hari Parmadi¹⁾

¹⁾ Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Sanata Dharma

Email: harimbi.parmadi@gmail.com

YMV Mudayen²⁾

²⁾ Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma

Email: yonisyon@yahoo.com

Ipang Djunarko³⁾

³⁾ Fakultas Farmasi, Universitas Sanata Dharma

Email: ipang@usd.ac.id

ABSTRAK

Tahu banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia karena murah, bergizi, kaya protein, lezat dan mudah diolah. Namun, proses produksi tahu yang tidak higienis, rendahnya kemampuan manajemen bisnis mengakibatkan pengusaha tidak dapat menjalankan bisnis mereka dengan baik. Program IbMini bertujuan membantu pengusaha tahu untuk mengelola bisnis mereka dengan baik. Melalui penyediaan alat-alat produksi dan proses produksi yang higienis, serta menguji kandungan nutrisi tahu dihasilkan produk tahu yang bergizi dan terstandarisasi. Pemanfaatan program aplikasi keuangan dapat membantu pengusaha dalam menghitung laba-rugi, membuat analisis bisnis serta catatan dari semua transaksi secara mudah. Pemanfaatan media internet dan blog sebagai media promosi dan memperluas jaringan, mampu meningkatkan pengunjung blog dan berdampak pada minat pengunjung untuk membeli produk dari pengusaha.

Kata kunci: tahu, pengusaha tahu, bergizi, manajemen bisnis, jaringan

PENDAHULUAN

Kesehatan fisik, mental, dan sosial sangat dipengaruhi oleh kualitas makanan yang dikonsumsi setiap hari. Agar manusia menjadi sehat, kuat, dan memiliki pertumbuhan fisik yang normal, makanan yang dikonsumsi harus mengandung unsur-unsur pokok yang dibutuhkan oleh tubuh (gizi dan kalori). Kata gizi berasal dari bahasa Arab "ghidza" yang berarti makanan. Zat makanan/zat gizi/nutrient adalah satuan yang menyusun bahan makanan tersebut. Makanan yang baik dan bergizi menjadi dasar utama bagi kesehatan kita. Cukup tidaknya nilai gizi makanan yang kita konsumsi secara kuantitatif dapat diperkirakan dari nilai energi (kalori) yang dikandungnya. Ada enam macam zat gizi yang diperlukan manusia untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya supaya dapat tumbuh dengan baik dan sehat, yaitu karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan air. Zat-zat gizi tersebut berdasarkan kegunaannya bagi tubuh dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok sebagai berikut : (1) Kelompok zat gizi penghasil energi, termasuk karbohidrat, lemak, protein. (2) Kelompok zat gizi

pembangun sel, seperti protein, baik protein nabati maupun protein hewani. (3) Kelompok zat gizi pengatur, seperti vitamin dan mineral, seperti buah-buahan dan sayuran.[1]

Salah satu produk pangan yang merupakan sumber protein nabati yaitu tahu. Tahu di Indonesia merupakan produk yang banyak dikonsumsi masyarakat dan hampir setiap hari dijumpai dalam menu keluarga. Selain rasanya enak, produk tahu mudah diolah menjadi berbagai bentuk masakan serta harganya relatif murah serta dapat dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat. Bahan makanan ini diolah dari kacang-kacangan khususnya kacang kedelai. Meskipun berharga murah dan bentuknya sederhana, ternyata tahu mempunyai mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi. Produksi tahu selama ini umumnya hanya pada UKM (Usaha Kecil Menengah) yang kurang memperhatikan mutu sehingga mutu tahu di pasaran hanya mampu dijual di pasar tradisional.[2]. Tingginya nilai protein tahu membuat tahu banyak diolah menjadi berbagai produk olahan tahu yang mempunyai pasaran yang sangat baik. Komposisi protein yang terkandung pada tahu dipersyaratkan memenuhi nilai SNI (Standar Nasional Indonesia) No.01-3142-1998 dengan kadar protein minimum dalam tahu yakni sebesar 9%.[3].

Perbaikan mutu tahu tersebut dapat dilakukan dengan menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dalam industri tersebut. GMP adalah cara atau teknik berproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan. Dengan menerapkan GMP maka akan dihasilkan produk yang sama, yaitu memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan. Untuk menghasilkan produk yang memenuhi syarat mutu dan keamanan pangan, maka produk tersebut harus diproduksi berdasarkan alur prosesnya. Penggunaan alur proses yang didasarkan pada GMP akan menghasilkan produk dengan kualitas yang sama, meskipun pelakunya berbeda.

Promosi online selalu memiliki ada 2 pendekatan, yaitu *soft selling* dan *hard selling*. Keduanya membutuhkan skill yang berbeda dalam mewujudkannya. *Hard selling* lebih kepada penawaran yang tampak dan agresif, secara langsung memberi kepada ajakan membeli, sedangkan *soft selling* dilakukan dengan cara yang lebih halus dengan cara edukasi, testimonial, kisah inspiratif, ungkapan kepuasan pribadi. Hal tersebut dapat dicapai melalui blog. Blog juga efektif sebagai media promosi yang murah dan mudah dalam membangun persepsi positif pada merek produk.[4]

Pak Eko dan Pak Kelik adalah dua UKM di wilayah Bandung yang memproduksi tahu dan dipasarkan di seputar daerah Playen saja. Masalah utama di bidang produksi tahu mereka adalah peralatan produksi yang tidak higienis, produk tahu yang belum terukur kandungan gizinya. Ditinjau dari aspek manajemen usaha, dua UKM tersebut belum memenuhi prinsip *business entity* karena tidak ada pemisahan yang jelas antara keuangan untuk modal produksi tahu dengan keuangan untuk kebutuhan harian keluarga. Tidak dibuatnya pembukuan yang berisi pencatatan kas masuk dan kas keluar secara cermat mengakibatkan tidak diketahuinya laba yang diperoleh dari usaha tahu yang dikelola. Upaya promosi yang gencar untuk meningkatkan penjualan produksi tahu juga belum dilakukan. Pemasaran hanya mengandalkan para pedagang kecil, penjual sayur yang membeli produk tahu dalam jumlah terbatas sehingga usaha tahu cenderung tidak berkembang dan masih terbatas di lingkungan pasar tradisional yang hanya buka pada hari-hari tertentu yaitu Pasar Dlingo, Pasar Gading, Pasar Nglegi, Pasar Playen.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi dari aspek produksi maupun aspek manajemen usaha, tim IBM melakukan pendampingan kepada para pengusaha tahu Bandung.

Tujuan dari kegiatan ini adalah menghasilkan produk tahu yang higienis, bergizi (memiliki kandungan gizi) melalui ketersediaan alat-alat dan proses produksi yang higienis. Kegiatan IbM ini juga bertujuan untuk meningkatkan kemampuan para pengusaha tahu dalam mengelola administrasi keuangan menggunakan program aplikasi berbasis komputer dan mengembangkan jejaring pemasaran menggunakan blog.

METODE

Pelaksanaan Program IbM Pengusaha Tahu ini dilaksanakan dalam berbagai kegiatan secara berkelanjutan, meliputi:

- a. **Pertemuan dan diskusi dengan Para Pengusaha Tahu**, membicarakan kesepakatan jadwal pelaksanaan IbM serta pengadaan alat-alat produksi tahu yang higienis (dandang, pisau, celemek, penutup rambut, penutup muka). Tim IbM juga melakukan pengukuran alat produksi berupa dandang dan pisau, yang nantinya akan digunakan untuk menggantikan alat produksi lama yang tidak higienis.
- b. **Pelatihan Pengelolaan Keuangan**, untuk memberikan pemahaman kepada para pengusaha tahu tentang pentingnya memisahkan keuangan keluarga dengan keuangan perusahaan tahu. Para pengusaha tahu didampingi dalam membuat neraca rugi laba, membuat analisis usaha serta mencatat semua transaksi perusahaan menggunakan buku kas ataupun buku neraca. Tim IbM selanjutnya memonitor pencatatan yang telah dilakukan. Data-data tersebut nantinya akan diolah dengan komputer menggunakan program aplikasi keuangan.
- c. **Pencarian Mitra Penyedia Alat Produksi Tahu yang Higenis**, dilakukan untuk mendapatkan Mitra yang mempunyai kualifikasi sebagai penyedia alat produksi tahu yang higienis, seperti: dandang, celemek, sepatu, penutup muka dan penutup rambut. Hasilnya diperoleh CV Mitayani Cemerlang dan Toko Deoni sebagai mitra penyedia alat tersebut.
- d. **Pembuatan alat produksi tahu**, dilakukan di CV Mitayani Cemerlang. Ada sebanyak 8 dandang yang dibuat dengan ukuran diameter 78 cm, tinggi 65 cm dan lebar bibir dandang 8-10 cm. Selain itu juga diproduksi pisau pemotong tahu dengan ukuran 20 x 20 cm dengan jarak antar pisau masing-masing 5 cm, 4,3 cm dan 2,8 cm sesuai dengan ukuran tahu yang dihasilkan.
- e. **Penyerahan alat produksi tahu**, dilakukan oleh tim IbM kepada para pengusaha tahu bertempat di rumah Pak Kelik dan Pak Eko. Setiap pengusaha tahu mendapatkan 4 unit dandang, 4 unit celemek, 1 unit pisau potong, 4 unit penutup muka dan 4 unit penutup rambut. Dandang stainless langsung dipasang menggantikan alat produksi lama demikian pula dengan pisau stainless.



Gambar 1. Instalasi Alat Produksi Tahu

- f. **Memproduksi tahu**, dilakukan menggunakan alat-alat produksi yang higienis. Tim lbM selanjutnya mengambil beberapa sampel tahu untuk proses uji kandungan gizi.
- g. **Pengujian Produksi Tahu**, dilakukan di Laboratorium Uji Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada untuk mengetahui kandungan gizi dari tahu yang telah diproduksi. Uji diawali dengan pengambilan sampel tahu dari proses produksi yang tidak bersamaan, dilanjutkan dengan penyerahan sampel ke Laboratorium Uji Teknologi Pangan. Ada 3 jenis tahu yang diuji (masing-masing 2 sampel) yaitu: tahu magel, tahu basah dan tahu pong. Hasil uji yang diperoleh meliputi unsur air, protein, serat, lemak dan abu.

No	Sampel / kode	Macam analisa	Hasil analisa (%)		
			U1 1	U1 2	U1 3
1.	Tahu Magel (K)	Abu	1,1655	1,0415	
		Air	65,3696	65,2003	
		Protein (fk=6,25)	20,1694	20,3780	
		Serat Kasar	0,2955	0,2447	
		Lemak	5,9035	5,6259	
2.	Tahu Magel (E)	Abu	0,6233	0,5995	
		Air	75,6453	75,6292	
		Protein (fk=6,25)	14,9882	15,0804	
		Serat Kasar	0,9858	0,9943	
		Lemak	7,5350	7,5641	
3.	Tahu Basah (K)	Abu	0,6685	0,6369	
		Air	77,8481	77,7883	
		Protein (fk=6,25)	18,0206	18,1386	
		Serat Kasar	0,8392	0,8312	
		Lemak	1,5831	1,5036	
4.	Tahu Basah (E)	Abu	0,5349	0,5534	
		Air	80,6634	80,3183	
		Protein (fk=6,25)	15,3497	15,4164	
		Serat Kasar	0,4423	0,4543	
		Lemak	1,9068	1,8650	
5.	Tahu Pong (K)	Abu	0,9908	0,8918	
		Air	60,9895	60,0902	
		Protein (fk=6,25)	21,6525	21,4620	
		Serat Kasar	1,3848	1,3609	
		Lemak	15,9875	15,8294	
6.	Tahu Pong (E)	Abu	1,2866	1,0673	
		Air	52,4231	52,3352	
		Protein (fk=6,25)	24,1258	24,6382	
		Serat Kasar	1,3322	1,2800	
		Lemak	13,3461	13,3199	

Gambar 2. Hasil Uji Kandungan Gizi

- h. **Pengajuan Ijin PIRT**, Mengingat persyaratan pengajuan PIRT harus diawali dengan penjelasan dan harus melibatkan banyak peserta, maka Tim IbM berinisiatif untuk mengajak bersama Himpunan Pengusaha Tahu Gunungkidul untuk pelaksanaan kegiatan pengajuan PIRT ini. Tim juga bertemu dengan staff bagian sertifikasi PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) Dinas Kesehatan Kabupaten Gunungkidul dan diperoleh informasi bahwa produk pangan yang masa kadaluwarsanya kurang dari 7 hari dari masa edarnya tidak diperlukan sertifikasi PIRT.
- i. **Monitoring Pengelolaan Keuangan dan Program Aplikasi Keuangan**, dilaksanakan untuk mengevaluasi semua data pembukuan keuangan yang sudah dibuat. Jika masih terjadi kesalahan, tim IbM mendampingi perbaikan pembukuan serta melatih ulang para pengusaha tahu dilanjutkan dengan pelatihan penggunaan program aplikasi keuangan menggunakan MS Excel. Selain memberikan dasar-dasar penggunaan MS Excel seperti mengenalkan lembar kerja, mengisikan data pada lembar kerja serta penggunaan rumus/formula yang ada pada excel untuk pengelolaan keuangan. Melalui pelatihan tersebut diharapkan para pengusaha mampu mengelola keuangan usaha secara otomatis.

A	B	C	D
7	Bensin 4 liter x Rp 6.500	26,000	
8	Plastik	15,000	
9	Upah pengelola usaha 2 x Rp 50.000	100,000	
	Total pengeluaran	1,466,500	
	Keuntungan	379,500	
WAGE			
A. Penerimaan Kas			
1	27 kotak tahu putih x Rp 30.000	810,000	
2	7 kotak tahu Magel x Rp 32.000	224,000	
3	6 kotak tahu Pong x Rp 35.000	210,000	
	Total penerimaan	1,244,000	
B. Pengeluaran Kas			
1	Bahan baku kedelai 80 kg x Rp 8700	696,000	
2	Minyak goreng 7 kg x 10.500	63,000	
3	Solar 2 liter x 6000	12,000	
4	Upah tenaga kerja 2 orang x Rp 40000	80,000	
5	Konsumsi dan rokok 2 orang x Rp 15.000	30,000	
6	Bahan bakar	60,000	
7	Bensin 5 liter x Rp 6.500	32,500	
8	Plastik	15,000	
9	Upah pengelola usaha 2 x Rp 50.000	100,000	
	Total pengeluaran	1,088,500	
	Keuntungan	155,500	

Gambar 3. Program Pengelolaan Keuangan

- j. **Penyerahan Komputer untuk Pengelolaan Keuangan dan Promosi**, dilaksanakan untuk pengelolaan keuangan sekaligus komputer tersebut juga dapat dimanfaatkan untuk mengakses blog pengusaha tahu. Setiap pengusaha mendapatkan satu unit komputer berikut program aplikasi serta desain blog dan alamat blog sebagai media promosi dari masing-masing pengusaha tahu.
- k. **Perluasan Jejaring Usaha**, dilakukan dengan cara mencari mitra bisnis dan perluasan promosi lewat blog. Para pengusaha dilatih mengisi materi pada blog, menjawab berbagai tanggapan dan komentar yang masuk serta dilatih dalam membuat email. Harapannya para pengusaha tahu mampu secara interaktif membangun jejaring secara lebih luas dan tidak hanya terpaku pada wilayah pemasaran di sekitar lokasi perusahaan. Berikut ini alamat blog dari para pengusaha tahu: tahukelik.blogspot.com (blog pengusaha tahu Pak Kelik) dan tahueko.blogspot.com (blog pengusaha tahu Pak Eko).



Gambar 4. Blog Pengusaha Tahu

- i. **Evaluasi Program dan Penulisan Artikel**, dilakukan untuk keberlanjutan program, antara lain: (1) pengajuan merk dagang ke Kementrian Hukum dan HAM, (2) Peningkatan kapasitas produksi tahu, (3) Pengajuan Paten untuk pisau pemotong tahu ke Kementrian Hukum dan HAM, (4) Bagaimana mampu membuat tahu dengan masa kadaluwarsa lebih dari 7 hari tanpa pengawet. (5) Program IbM Pengusaha Tahu dikembangkan menjadi IbPE atau IbW, (6) Artikel ilmiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

- a. Tersedianya alat produksi tahu yang higienis berupa dandang, pisau pemotong tahu, celemek, penutup muka dan penutup rambut. Alat produksi yang higienis tersebut mampu menghasilkan tahu yang higienis pula (memiliki kandungan gizi).
- b. Hasil uji kandungan gizi tahu menunjukkan bahwa kandungan kadar air, protein, serat lemak dan abu relatif sama untuk setiap jenis sampel. Hal ini menunjukkan bahwa para pengusaha tahu sudah mampu menerapkan standart tertentu untuk setiap kali produksi.
- c. Pengurusan sertifikasi PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) ke Dinas Kesehatan Kabupaten Gunungkidul telah dilakukan. Berdasarkan penjelasan staf Dinas kesehatan bagian pengurusan PIRT diperoleh penjelasan bahwa PIRT tidak perlu diajukan karena produk tahu memiliki masa kadaluwarsa kurang dari 7 hari.
- d. Meningkatnya kemampuan para pengusaha tahu dalam mengelola keuangan berupa: neraca rugi laba, membuat analisis usaha serta mencatat semua transaksi perusahaan menggunakan buku kas ataupun buku neraca. Peningkatan tersebut terlihat jelas pada skor hasil evaluasi terhadap para pengusaha, yaitu diperoleh skor 4 pada skala Likert (1-5).
- e. Meningkatnya kemampuan para pengusaha tahu dalam menggunakan program aplikasi keuangan untuk pengelolaan usaha. Peningkatan tersebut terlihat jelas pada skor hasil evaluasi terhadap para pengusaha, yaitu diperoleh skor 4 pada skala Likert (1-5). Selain itu, adanya program aplikasi keuangan ini juga memudahkan para pengusaha tahu dalam menghitung rugi/laba perusahaan, analisis usaha secara otomatis.
- f. Peningkatan jejaring usaha, hal tersebut terlihat dengan semakin banyaknya para pelaku bisnis (tukang baksi, penjual gorengan) yang datang langsung ke pengusaha untuk membeli tahu secara rutin.
- g. Meningkatnya kemampuan para pengusaha tahu dalam memanfaatkan internet untuk jejaring pemasaran. Adanya blog sebagai media promosi, diyakini mampu meningkatkan pengunjung blog dan diharapkan dapat berdampak pada ketertarikan pengunjung untuk membeli produk tahu dari pengusaha. Komunikasi secara intensif melalui email atau menjawab berbagai komentar pengunjung menjadi kunci keberhasilannya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan IbM Pengusaha Tahu Bandung Kabupaten Bandung, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- a. Program IbM ini mampu membantu pengusaha dalam memproduksi tahu yang higienis, memiliki kandungan gizi, serta menggunakan alat-alat produksi yang higienis.
- b. Program aplikasi keuangan yang tersedia, mampu meningkatkan kemampuan pengusaha tahu dalam mengelola keuangan usaha tahu.
- c. Para pengusaha tahu mampu memanfaatkan blog untuk memperluas jejaring usaha.

DAFTAR PUSTAKA

_____, Gizi Pangan, www.ut.ac.id/html/suplemen/peki4422/bag5.htm. Diakses 7 Maret 2014

Suprapti, L.2005, Teknologi Pengolahan Pangan Pembuatan Tahu. Pratinjau. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI-01-3141-1998 : Tahu. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta

_____, Efektifitas Promosi Online www.citraislam.com/efektifitas-promosi-online. Diakses 7 Maret 2014