



MANAJEMEN PRODUKSI DAN PEMASARAN PRODUK TAHU KURING PADA *HOME INDUSTRY* TAHU KURING MAKASSAR

Andi Aladin^{*1)}, Basri Modding²⁾, Takdir Syarif¹⁾, dan Lastri Wiyani¹⁾

*e-mail: andi.aladin@umi.ac.id

¹⁾ Dosen Teknik Kimia FTI Universitas Muslim Indonesia (UMI) Makassar.

²⁾ Dosen Manajemen/Ekonomi FE&B Universitas Muslim Indonesia (UMI) Makassar.

Diserahkan tanggal 21 September 2020, disetujui tanggal 5 Oktober 2020

ABSTRAK.

Pabrik "Tahu Kuring" di Makassar/Gowa (Sulawesi Selatan) merupakan salah satu *home industry* yang memproduksi tahu dari bahan baku kedelai yang dirintis sejak tahun 2017. Bentuk usaha tahu kuring ini masih sangat sederhana, proses produksi tahu masih sederhana, belum tertata sesuai kebutuhan ideal. Begitu pula perlengkapan pakaian khusus untuk karyawan produksi dan pengemasan belum standar. Sistem pemasaran masih sederhana, jangkauan pasar masih terbatas. Dalam kegiatan pengabdian oleh tim dosen UMI Makassar yang dibiayai oleh DRPM RISTEK-BRIN pada skema PKM (Program Kemitraan Masyarakat) bertujuan membantu mengembangkan Mitra kelompok usaha pabrik tahu kuring Makassar untuk dapat lebih mandiri secara ekonomi, meningkatkan skill ketrampilan berfikir dan berinovasi. Aktifitas pengabdian yang dilakukan adalah membantu dalam penanganan dua permasalahan prioritas utama yaitu: (1) Permasalahan produksi, yaitu yang berhubungan metode berproduksi berdasarkan prinsip-prinsip higienitas produk, termasuk penataan ruang produksi; (2) Permasalahan manajemen pemasaran. Dari hasil kegiatan pengabdian ini berdampak pada adanya peningkatan keberdayaan mitra, dalam hal ini adanya peningkatan penataan system produksi, peningkatan jangkauan pemasaran, dan pada akhirnya peningkatan omzet dari hasil penjualan produk tahu kuring dari tiga juta rupiah perhari menjadi empat koma lima juta rupiah perhari (meningkat menjadi 50%).

Kata kunci: Tahu kuring, produksi, manajemen pemasaran, kenaikan omzet.

ABSTRACT

Kuring tofu factory in Makassar / Gowa (South Sulawesi Province) is one of the home industries producing tofu from soybean raw materials that has been pioneered since 2017. The form of the curing tofu business is still very simple, the tofu production process is still simple, not yet regulated according to ideal needs. Likewise, special clothing equipment for production and packaging employees is not standard. The marketing system is still simple, market reach is still limited. In service activities by the UMI Makassar lecturer team funded by DRPM RISTEK-BRIN on the PKM (Community Partnership Program) scheme aims to help develop partners in the Makassar Kuring tofu factory business group to be more economically independent, improve their thinking and innovation skills. Service activities undertaken are to



help deal with two main priority issues, namely: (1) Production Problems, which are related to production methods based on hygienic principles of the product, including production space management; (2) Marketing management issues. From the results of these service activities, increased partner empowerment, in this case increased production system arrangements, increased marketing reach, and finally increased turnover from sales of tofu preservative products from three million rupiahs per day to four point five million rupiahs per day (increased to 50%).

Keywords: *Kuring tofu, production, marketing management, increased turnover.*

PENDAHULUAN

Pabrik Usaha Tahu Kuring Asli Cibuntu Bandung Cabang Makassar (untuk selanjutnya disebut Pabrik Usaha Tahu Kuring) merupakan salah satu *home industry* atau Industri Rumah Tangga (IRT) di Indonesia yang memproduksi tahu dari bahan baku kedelai yang dirintis sejak tahun 2017. Pabrik Usaha tahu kuring Makassar ini beralamat di Jl. Tetebatu, Lingkungan Mapala, Pangkabinanga, Kabupaten Sungguminasa Gowa, Sulawesi Selatan. Pabrik usaha tahu kuring ini termasuk kategori masyarakat yang sudah mulai produktif secara ekonomi, walau masih sangat sederhana.

Bentuk organisasi dan manajemen Pabrik usaha tahu kuring Makassar masih sederhana, terdiri atas kepala pabrik 1 orang, general administrasi 1 orang, kepala produksi 1 orang dengan anggota 2 orang, bagian boiler dan teknisi 1 orang, bagian pengemasan produk tahu 2 orang, serta divisi pemasaran/pengantaran produk tahu kepada pemesan dan pelanggan terdiri 2 orang, jadi total karyawan 9 orang. Untuk saat ini (2019), pabrik usaha tahu kuring Makassar melakukan produksi tahu 8-10 masakan (batch) per hari, dengan bekerja 6 hari

sepekan. Dalam 1 masakan menghasilkan 72 bungkus tahu, setiap bungkus berisi 10 biji tahu dengan omzet harian diperoleh 3 juta rupiah.

Proses produksi tahu kuring, mulai dari perendaman sampai pengemasan produk tahu membutuhkan waktu kurang lebih 9 jam. Usaha tahu kuring Makassar masih relatif baru (berdiri 2017) dan karenanya bentuk usaha dan bangunan masih sangat sederhana, promosi dan jangkauan pasar masih sangat terbatas. Sarana iklan dan promosi juga masih sederhana, belum memiliki website untuk media informasi dan iklan pemasaran secara online dengan jangkauan suluruh nusantara.

Layout bangunan pabrik juga masih sederhana, belum tertata lengkap sesuai kebutuhan, nampak belum rapi dan bersih untuk menjamin higienitas dan sterilitas produk makanan tahu. Begitu pula belum tersedia perlengkapan pakaian khusus untuk karyawan produksi dan pengemasan. Khususnya di bagian pengemasan produk, perlu dijaga kebersihan, badan dan pakaian, perlu memakai kaos kaki dan masker yang putih bersih steril. Produk tahu yang dipegang atau disentuh langsung dengan

tangan tanpa kaos tangan dan tanpa masker akan memudahkan kontaminasi bakteri yang berdampak pada mudahnya produk tahu tersebut basih dan busuk. Berbagai kekurangan dalam sistem pengemasan juga dapat menyebabkan daya simpan produk tahu menjadi singkat, daya awet menjadi rendah yaitu hanya bisa bertahan sekitar 5 hari dalam *freezer*, sehingga akan merugikan baik usaha tahu itu sendiri maupun para konsumen (Sarjono dkk., 2006; Yudhistira dkk., 2017).

Dari segi proses produksi tahu, proses dalam mengolah bahan baku kedelai untuk produksi menjadi tahu masih sederhana, baik dari segi teknologi peralatan maupun dari segi metode proses produksi. Teknologi peralatan produksi masih manual mengandalkan tenaga manusia khususnya dalam pemerasan dan pemisahan *cake protein* untuk dicetak menjadi tahu, sehingga potensi *maximum yield* tidak diperoleh. Dalam peralatan pencetakan tahu masih sederhana terbuat dari rak-rak kayu, yang disusun dengan mengandalkan gaya beban rak untuk memadatkan cetakan tahu.

Dari berbagai permasalahan yang dihadapi oleh Pabrik Usaha Tahu Kuring Makassar seperti diuraikan dalam analisis situasi di atas, maka tim pelaksana PKM bersepakat dengan Mitra (Pabrik Tahu tersebut) merumuskan permasalahan prioritas yang memungkinkan diselesaikan sesuai dengan keahlian anggota Tim pengusul PKM. Prioritas masalah ada dua hal yaitu :

1. **Permasalahan Produksi**, yaitu permasalahan yang dialami Mitra berhubungan penataan ruang produksi.
2. **Permasalahan Manajemen**, yaitu permasalahan yang berhubungan dengan manajemen pemasaran.

Jika kedua permasalahan prioritas utama yang dialami oleh Mitra tersebut dapat diatasi, maka pabrik usaha tahu kuring tersebut akan lebih berpeluang bersaing dan meningkat produksi dan penjualannya dan pada akhirnya dapat meningkatkan omzet penjualan produksi tahu (Kartikasari dkk., 2016). Program PKM ini bertujuan mengembangkan kelompok usaha pabrik usaha tahu kuring Makassar untuk dapat lebih mandiri secara ekonomi, meningkatkan skill keterampilan berfikir dan berinovasi sebagaimana menjadi tujuan utama PKM dari skema pengabdian DRPM RISTEK-BRIN. Salah satu luaran utama dari PKM ini adalah adanya peningkatan keberdayaan mitra yang terukur, dalam hal ini adanya peningkatan jangkauan pemasaran dan peningkatan omzet dari hasil penjualan produk tahu kuring dari 3 juta rupiah per hari ditargetkan menjadi 5 juta per hari (peningkatan 70%). Seiring meningkatnya penggunaan tenaga kerja kedepan, kehadiran usaha ini merupakan bagian dari mengatasi problem sosial khususnya persoalan pengangguran.

METODE PELAKSANAAN.

Diawali Tim pelaksana PKM melakukan kunjungan ke lokasi Mitra pabrik usaha

produksi tahu kuring untuk melakukan analisis kasus, mengamati secara langsung kondisi UKM sekaligus melakukan diskusi terhadap mitra, dan lebih fokus lagi melakukan identifikasi masalah yang dihadapi mitra. Dari berbagai persoalan yang dialami oleh mitra seperti telah disebutkan di atas, maka berdasarkan hasil diskusi dan kesepakatan bersama, ditetapkan dua permasalahan prioritas seperti telah dituliskan di atas.

Prosedur metode pelaksanaan PKM dalam menangani permasalahan prioritas adalah sebagai berikut:

1. Prosedur Penanganan Masalah Produksi.

Dilakukan pemisahan yang nyata antara ruang produksi basah dengan ruangan pengemasan dan penyimpanan produk akhir. Ruang pengemasan ditata sedemikian rupa, terjaga dari berbagai kemungkinan kontaminasi dengan pencemar debu, asap, dan kerumunan serangga. Diadakan perlengkapan pakaian khusus untuk karyawan produksi dan pengemasan. Termasuk perlengkapan kaos tangan dan masker yang putih bersih steril (Badan Standarisasi Nasional, 1998).

2. Prosedur Penanganan Masalah Manajemen Pemasaran.

Mendesain dan mencetak spanduk yang menarik dan efektif untuk para agen. Mendesain dan mencetak brosur yang menarik dan efektif untuk para agen dan publik. Melakukan promosi produk dengan

berbagai aneka ragam variasi makanan berbasis tahu pada kegiatan Temu Nasional Mahasiswa dan acara-acara pernikahan.

HASIL DAN PEMBAHASAN.

Dari beberapa solusi kegiatan terhadap dua masalah prioritas dalam pengabdian seperti diuraikan dalam tujuan di atas, pada artikel ini dibatasi pembahasan terhadap apa yang sudah terlaksana, sementara kegiatan lain masih sedang dalam kegiatan pelaksanaan.

Perancangan Rak Produk Tahu

Disain rak dari bahan besi siku berlubang, menggantikan rak sebelumnya hanya terbuat dari bambu dan sangat tidak rapi (Gambar 1). Rak lama ukurannya tinggi, sulit bagi karyawan menyimpan produk tahu pada rak bagian atas, mengambil ruang terlalu besar. Sedangkan rak baru berupa rak besi besi terdiri 6 lantai sebanyak 2 buah, masing-masing dapat ditempat tampias tahu sebanyak $6 \times 3 = 18$ atau total 36 tampias dan jika ingin dimaksimalkan (sedikit posisi bertumpuk) mampu ditempati 48 tampias (Gambar 2). Rak baru ini memiliki beberapa kelebihan yaitu lebih rapi dan indah, lebih kuat dan awet, lebih ergonomis (lebih mudah menempatkan produk tahu dan lebih mudah membersihkannya, lebih mudah ditata/digeres/dipindahkan) dan yang terpenting dan lebih higienis tidak mudah dimasuki binatang/serangga, lalat dan semut.



Gambar 1. Kondisi rak produk tahu sebelum PKM.



Gambar 2. Kondisi rak produk tahu setelah PKM.

Pengadaan Pakaian Kerja

Perlengkapan pakaian khusus untuk karyawan produksi dan pengemasan sebanyak 4 pasang, terdiri pakaian putih dan tutup kepala, kaos tangan dan masker (Gambar 3 B). Dibandingkan pakaian kerja sebelumnya (Gambar 3 A), pakaian kerja khusus untuk pengemasan produk tahu ini memiliki manfaat ganda. Manfaat pertama untuk melindungi diri pakaian pribadi karyawan yang bersangkutan dari noda dan bau dari percikan cairan tahu yang berwarna kuning (bumbu tahu), juga melindungi diri kulit dan rambut. Manfaat kedua adalah menjaga sterilitas produk tahu, dari

kemungkinan cemaran dari karyawan yang sedang mengemas, bakteri dari kulit/tangan, kotoran dari rambut, percikan dari mulut dan pernapasan.

Produk tahu yang dipegang atau disentuh langsung dengan tangan tanpa kaos tangan dan tanpa masker akan memudahkan kontaminasi bakteri yang berdampak pada mudahnya produk tahu tersebut basih dan busuk. Dengan kata lain penggunaan pakaian yang lengkap seperti yang disiapkan ini akan menambah daya awet atau waktu simpan produk tahu yang lebih lama lagi (Yudhistira dkk., 2017).



Gambar 3. Pakaian kerja karyawan pengemasan tahu (A) sebelum PKM dan (B) sesudah PKM.

Promosi Aneka Masakan Tahu

Salah satu kelebihan produk tahu kuring, adalah produk yang dikemas sudah disertai dengan bumbu alami sehingga bisa lebih awet dan siap dimasak atau digoreng untuk dapat langsung dikonsumsi atau menggunakan saus sambel sesuai selera seperti sambel kecap (Krisnaningsih dan Hayati, 2014) Dalam program pengabdian ini dilakukan bantuan pendampingan promosi dengan sajian berbagai varian aneka masakan tahu. Di samping sajian tahu natural, ada 3 jenis sajian masakan aneka tahu lainnya (Gambar 4) yakni:

- A. Tahu Walik: tahu dengan isi bakso dan balutan tepung.
- B. Tahu Bakso yang direbus.

C. Tahu Isi Pedas berisi sayuran pedas.

Promosi aneka tahu kuring dengan berbagai aneka masakan tahu tersebut di atas disajikan pada beberapa acara yaitu pertemuan nasional mahasiswa Teknik Kimia seluruh Indonesia yang bertempat di Hotel The Rinra, Tanjung Bunga Makassar (Gambar 5 A) dan acara pernikahan beralamat di kompleks perumahan dosen UMI Makassar (Gambar 5 B). Dari promosi tersebut, cukup mendapatkan respon positif dari para tamu dan panelis yang sempat mencicipi (Indrawijaya dkk., 2017) dibuktikan diantaranya ada yang kemudian menjadi agen dan sub agen dan ada yang menjadi pelanggan atau konsumsi pribadi/keluarga.



Gambar 4. Aneka masakan tahu kuring. Tahu Walik (A), Tahu Bakso (B), Tahu Isi Pedas (C).



Gambar 5. Promosi aneka masakan tahu kuring di (A) Hotel The Rinra, dan (B) Acara pernikahan.

Peningkatan Usaha

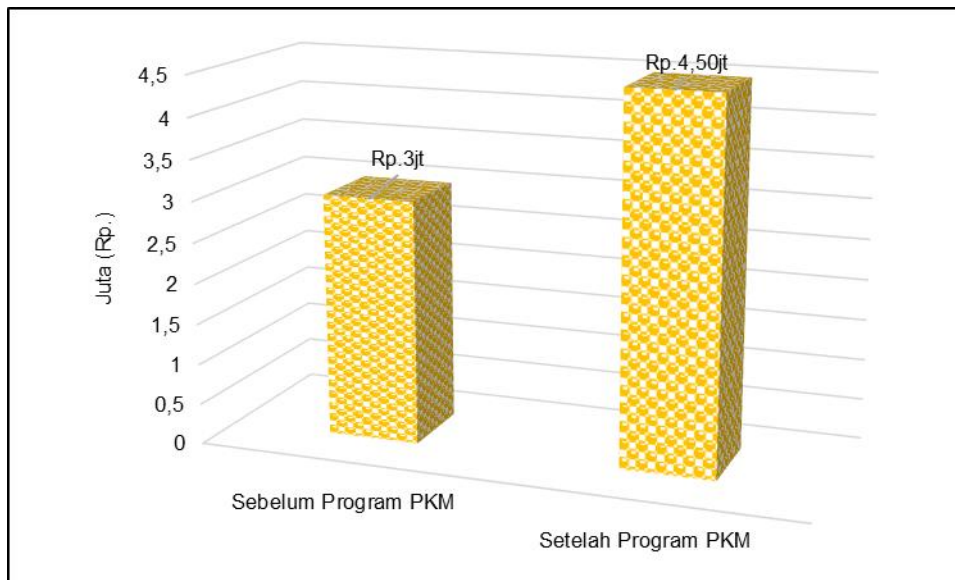
Mitra Produsen Tahu Kuring mengalami peningkatan selama setahun terakhir masa pengabdian PKM 2020, dengan indikasi terukur utama adalah peningkatan omzet hasil penjualan harian produk tahu

kuring dari sebelumnya rata-rata Rp. 3 juta/hari meningkat menjadi rata-rata Rp. 4,5 juta/hari, jadi mengalami peningkatan sebesar 50%.

Peningkatan omzet tersebut di atas baru sebesar 50% dari target program PKM

sebesar 70% (Gambar 6), hal ini lebih disebabkan kondisi pandemik, merebaknya wabah Covid-19 secara global, termasuk di wilayah Makassar yang masuk kategori zona

merah. Dapat diprediksi omzet akan lebih meningkat lagi di tahun-tahun ke depan setelah wabah Covid-19 mereda dan menghilang.



Gambar 6. Omzet penjualan tahu sebelum dan sesudah program PKM.

Peningkatan omzet hasil penjualan tahu dapat terjadi sebagai dampak dari usaha dan aktifitas yang terprogram dari PKM ini, dengan beberapa indikasi yaitu terjadinya peningkatan jangkauan area pemasaran tahu yang semula hanya sebatas kota Makassar dan Sungguminasa/Gowa, sekarang telah mulai merambah daerah lainnya yaitu Kabupaten Maros, Pangkep dan Takalar (Kartikasari dkk., 2016). Hal ini dapat terjadi berkat motivasi yang diberikan tim PKM terhadap tim pemasaran Mitra, disamping penyebaran informasi melalui group-group medsos seperti group WA, serta melalui promosi aneka masakan tahu kuring pada berbagai even.

SIMPULAN.

Dari hasil kegiatan pengabdian oleh tim dosen UMI Makassar yang dibiayai oleh DRPM RISTEK-BRIN pada skema PKM (Program Kemitraan Masyarakat) dapat disimpulkan secara umum bahwa:

- Mitra kelompok usaha pabrik tahu kuring Makassar relatif terjadi peningkatan skill keterampilan berfikir dan berinovasi, untuk dapat lebih mandiri secara ekonomi. Hasil dari aktifitas program PKM ini dapat disimpulkan lebih khusus adalah terselesaikannya permasalahan Mitra yakni: (1) permasalahan produksi, yaitu yang berhubungan metode berproduksi berdasarkan prinsip-prinsip

higienitas produk, termasuk penataan ruang produksi terlaksana, dan (2) permasalahan manajemen pemasaran.

- Secara terukur dari hasil kegiatan pengabdian ini berdampak pada adanya peningkatan keberdayaan mitra, dalam hal ini adanya peningkatan penataan system produksi, peningkatan jangkauan pemasaran, ditandai peningkatan omzet dari hasil penjualan produk tahu kuring dari 3 juta rupiah per hari menjadi 4,5 juta rupiah per hari (peningkatan 50%).

UCAPAN TERIMA KASIH.

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Direktur DRPM RISTEK-BRIN yang telah memberikan supporting dana dalam skema PKM (Program Kemitraan Masyarakat) sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada Rektor UMI, Ketua LPkM UMI dan Dekan FTI UMI Makassar yang telah turut mendukung dan mediasi program ini dengan baik. Terima kasih juga disampaikan kepada mitra atas Kerjasama dalam program PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA.

- Badan Standarisasi Nasional, 1998 ; Syarat Mutu Tahu menurut SNI 01-3142-1998 dan SII No. 0270-1990.
- Indrawijaya, B., Paradiba, A., dan Murni, S.,A., , 2017, *Uji Organoleptik Dan Tingkat Ketahanan Produk Tahu Berpengawet Kitosan*, Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM, Vol. 1 No. 2 (Juli, 2017) ISSN 2549 – 0699.
- Kartikasari, R.,D., Sutrisno,J., dan Setyowati, N, , 2016, *Strategi Pemasaran Tahu Tuna Di Kabupaten Pacitan*, jurnal AGRISTA : Vol. 4 No.2 Juni 2016 : Hal. 20 - 30 ISSN 2302-1713.
- Krisnaningsih, A., T., N., dan Hayati , M., , 2014, *Pemanfaatan Berbagai Ekstrak Buah Lokal Sebagai Alternatif Acidulant Alami Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Tahu Susu*, Jurnal Cendekia Vol 12 No 3 Sept 2014 ISSN 1693-6094.
- Sarjono, P.,R., Mulyani, N.,S., Aminin,A.,L., dan Wuryanti , 2006, *Profil Kandungan Protein Dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat Pada Proses Pembuatan Tahu*, J. Kim. Sains & Apl. Vol. IX. No.1 April 2006 .
- Yudhistira, B., Mailia, R., Rahayu, E.,S., Pranoto, Y., dan Rochdyanto, S., 2017, *Inaktivasi Panas Spora Bacillus Cereus Pada Tahu*, Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. X, No. 1, Februari 2017.