

BAB II

PROFIL USAHA PABRIK TAHU ECO

Untuk memahami situasi terkait dengan Pabrik Tahu Eco, diperlukan penjelasan mengenai gambaran umum yang mencakup sejarah dan perkembangan, produk yang dibuat, peralatan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan tahu, serta tahapan produksinya.

2.1 Sejarah Pabrik Tahu Eco

Pabrik Tahu Eco didirikan oleh Bapak Warsino pada tahun 1968. Pada awalnya Bapak Warsino bekerja sebagai pemerah susu sapi dan istri dari Bapak Warsino bekerja menjual tahu yang dibeli langsung dari produsen. Seiring berjalannya waktu, ketika modal sudah cukup terkumpul Bapak Warsino kemudian mencoba membuat dan menjual tahu buatnya sendiri hingga berkembang sampai saat ini.

Dari awal didirikan Pabrik Tahu Eco sendiri belum memiliki nama, namun karena banyak mahasiswa yang melakukan penelitian di pabrik tahu milik Bapak Warsino dan menanyakan apa nama pabrik tahu milik Bapak Warsino, akhirnya mahasiswa yang melakukan penelitian tersebut berinisiatif untuk memberikan nama pabrik tahu milik Bapak Warsino dengan nama Pabrik Tahu Eco.

Bapak Warsino sendiri menjalankan usahanya sampai tahun 2021 yang kemudian dilanjutkan oleh anaknya Bapak Joko Wiyatno hingga saat ini. Selama menjalankan usaha tentu saja ada kesulitan yang dihadapi oleh Bapak Joko mulai dari faktor internal seperti pegawai yang jarang masuk sehingga proses produksi

jadi terhambat hingga faktor eksternal seperti harga kedelai yang naik-turun sehingga terkadang proses produksi tidak memenuhi target yang telah ditetapkan.

Dalam proses penjualannya Pabrik Tahu Eco menjual hasil produksinya kepada pengecer untuk kemudian diolah dan dijual kembali dan juga dijual kepada pembeli individu seperti ibu rumah tangga. Biasanya produk tahu yang dijual ke pembeli individu adalah tahu pong yang kemudian bisa diolah menjadi tahu bakso. Pabrik Tahu Eco sendiri dalam satu hari bisa menghabiskan 1 Ton kedelai dan memproduksi sebanyak 60-70 tong tahu.

2.2 Alamat Pabrik Tahu Eco

Jalan Tandang Raya No. 2, RT 3/ RW 12, Kelurahan Jomblang, Kecamatan Candisari, Kota Semarang, Jawa Tengah.

2.3 Jam Kerja Pabrik Tahu Eco

Pabrik Tahu Eco melakukan produksi tahu setiap hari dengan rincian sebagai berikut:

Hari: Senin – Minggu

Waktu: 06.00 WIB – 14.00 WIB

2.4 Jumlah Tenaga Kerja Pabrik Tahu Eco

Pabrik Tahu Eco memiliki 23 pekerja dengan rincian pekerjaan sebagai berikut:

1. 4 orang tenaga kerja bertugas dibagian memasak
2. 4 orang tenaga kerja bertugas dibagian pemotongan tahu
3. 1 orang tenaga kerja bertugas menjaga ketel uap
4. 1 orang tenaga kerja bertugas mengangkut kayu ke pabrik

5. 2 orang tenaga kerja bertugas dibagian penggorengan tahu
6. 2 orang tenaga kerja bertugas untuk mengirim tahu ke distributor

Sembilan orang tenaga kerja sisanya merupakan pengganti apabila ada yang berhalangan hadir di pabrik.

2.5 Jenis-Jenis Tahu yang Diproduksi

Jenis-jenis tahu yang di produksi oleh Pabrik Tahu Eco antara lain:

1. Tahu Putih

Tahu putih adalah variasi tahu yang terbuat dari kedelai yang diolah menjadi kepingan-kepingan padat berwarna putih. Tahu putih memiliki rasa yang netral dan lembut, serta tekstur yang lembut namun sedikit kenyal.

2. Tahu Pong

Tahu pong adalah jenis tahu yang lebih padat dan kering dibandingkan dengan tahu putih biasa. Tahu ini umumnya memiliki tekstur lebih keras dan renyah.

3. Tahu Goreng Basah

Tahu goreng basah adalah hidangan kuliner yang terbuat dari tahu yang digoreng hingga berkulit renyah di luar, namun masih memiliki bagian dalam yang lembut dan sedikit berair. Tahu goreng basah memiliki kombinasi tekstur yang kontras antara lapisan renyah di luar dan daging tahu lembut di dalamnya.

2.6 Alat dan Bahan Membuat Tahu

2.6.1 Alat

1. Drum atau Ember Besar

Digunakan untuk proses merendam kedelai, menampung bubur kedelai dan merendam tahu.

2. Mesin Penggiling Kedelai

Mesin giling kedelai yaitu sebuah alat yang digunakan untuk menggiling biji kedelai menjadi bubur kedelai. Bubur kedelai ini yang akan digunakan sebagai bahan utama pembuatan tahu.

3. Wajan

Digunakan untuk penggorengan tahu

4. Cetakan Tahu

Cetakan tahu terbuat dari anyaman bambu dengan ukuran 60cm x 60cm.

Digunakan sebagai wadah untuk mencetak tahu

5. Serokan tahu

Digunakan sebagai alat untuk mengambil gumpalan tahu dari tempat penggumpalan dan dipindah ke cetakan.

6. Ketel Uap

Ketel uap merupakan mesin yang berfungsi untuk merebus air, lalu aliran uap yang keluar dari hasil rebusan air akan mengalir pada pipa yang telah disediakan guna merebus bubur kedelai. Bahan bakar untuk menghidupkan kettle uap ini adalah kayu bakar.

7. Papan Pemotong

Papan pemotong merupakan papan yang terbuat dari kayu, yang pada bagian tengah terdapat 10 sekat yang terbuat dari besi. Papan pemotong ini digunakan untuk memotong tahu agar memiliki bentuk dan ukuran yang sama.

2.6.2 Bahan

1. Kedelai

Merupakan bahan baku utama untuk membuat tahu

2. Cuka

Cuka merupakan bahan yang digunakan sebagai pengental dalam proses pembuatan tahu agar berbentuk padat.

3. Kayu

Merupakan bahan bakar utama

4. Air

Air digunakan pada proses perendaman kedelai, pencucian kedelai, penggilingan kedelai, perebusan kedelai, dan perendaman tahu

5. Minyak Goreng

Minyak goreng digunakan dalam proses penggorengan tahu.