

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM UKM TAHU TAMYIZ**

Gambaran umum UKM perlu dijelaskan untuk mengetahui berbagai kondisi dan keadaan yang terjadi di UKM Tahu Tamyiz yang meliputi sejarah, produk yang dihasilkan UKM, alat dan bahan produksi, serta proses produksi yang dilakukan UKM Tahu Tamyiz.

#### **2.1 Sejarah Berdirinya UKM Tahu Tamyiz**

Tahu merupakan makanan masyarakat Indonesia yang cukup populer, harganya yang ekonomis serta rasanya yang gurih menjadikan tahu sebagai makanan favorit yang cukup banyak diminati. Keberadaan tahu tak lepas dari rumah produksi yang tersebar di seluruh Indonesia, tak terkecuali di kecamatan Pageruyung. Pageruyung utara, dusun kebon gembong desa gajahan lebih tepatnya, ada sebuah tempat pengrajin tahu yang menjadi andalan masyarakat sekitar untuk ketersediaan tahu di kawasan Pageruyung utara.

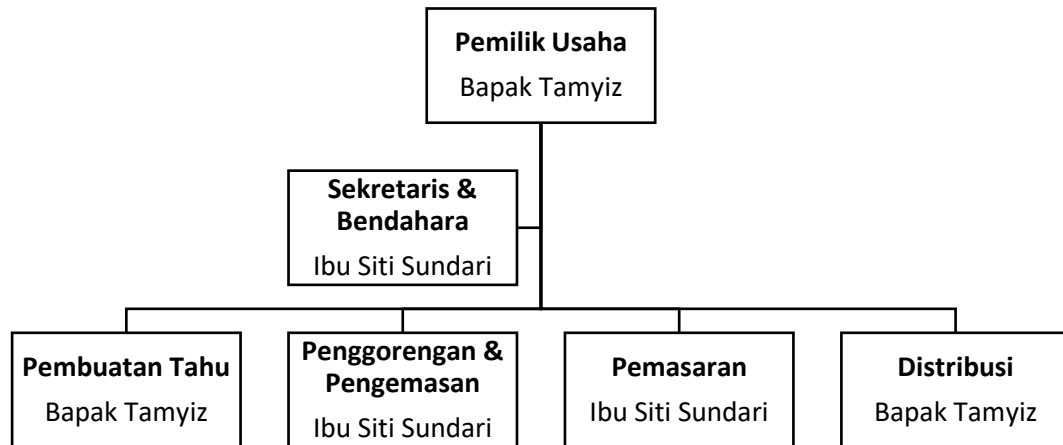
Usaha Kecil Menengah tersebut adalah milik bapak tamyiz dan Ibu Sundari yang telah memulai usahanya sejak tahun 2002. Usaha tersebut merupakan usaha keluarga yang diwariskan dari keluarga ibu Sundari yang bernama bapak Musrip dan alm. Ibu Kasminem UKM Tamyiz merupakan generasi ke-2 dari orang tua ibu Sundari yang telah dimulai sejak tahun 1974. Usaha tahu tempe orang tua sebelumnya berdiri di kecamatan Sukorejo. Keinginan mendirikan UKM Tahu Tamyiz dimulai sejak ibu Sundari yang selalu menemani dan membantu ibunya membuat tahu, sehingga ibu Sundari memiliki

keterampilan dalam mengolah tahu. Setelah menikah dengan bapak Tamyiz, ibu Sundari mengajak bapak Tamyiz untuk membuat rumah produksi tahu sendiri. Awalnya bapak Tamyiz kesulitan membuat tahu, seringkali percobaan membuat tahu mengalami kegagalan dan butuh waktu lama bagi bapak Tamyiz menemukan resep dan takaran yang sempurna untuk membuat tahu yang disukai masyarakat agar bertahan hingga sampai saat ini.

Usaha ini kemudian didaftarkan pada IUMK serta NIB tanggal 17 April 2021. UKM Tahu tamyiz sempat memiliki pesaing di tahun 2018, dari tetangga desa yang tak jauh dari rumah produksi tahu bapak Tamyiz. Namun tidak sampai satu tahun rumah produksi tersebut meneruskan usahanya akibat masih kalah bersaing dengan kualitas yang dimiliki UKM Tahu Tamyiz sehingga pelanggan enggan berpindah langganan. Hingga kini, UKM Tahu Tamyiz menjadi satu-satunya rumah produksi tahu yang ada di Kawasan Pageruyung utara.

UKM Tahu Tamyiz hanya dijalankan oleh keluarga tanpa mempekerjakan karyawan. 2 orang yang membuat tahu dirasa cukup menurut bapak Tamyiz. Untuk proses dari kedelai menjadi tahu mentah bapak Tamyiz memegang peranan penting karena membutuhkan banyak tenaga. Sedangkan dari tahu mentah menjadi berbagai varian produk tahu di serahkan kepada Ibu Sundari yang lebih terampil dalam proses masak-memasak. Untuk distribusi produk ke konsumen, masyarakat dapat membeli tahu dengan cara melakukan pemesanan online melalui via aplikasi WhatsApp maupun mendatangi tempat produksi secara langsung. Tahu juga dijual eceran langsung di tempat produksi maupun ke warung yang juga dilakukan oleh bapak Tamyiz sendiri.

## 2.2 Struktur Organisasi Usaha UKM Tahu Tamyiz



**Gambar 2. 1 Struktur organisasi Usaha UKM Tahu Tamyiz**

Sumber: Data primer (2022)

Struktur organisasi UKM Tahu Tamyiz adalah sebagai berikut:

a. Pemilik usaha

Pemilik usaha sekaligus pendiri UKM Tahu Tamyiz adalah bapak Tamyiz.

b. Sekretaris & Bendahara

Segala pencatatan serta arus keluar masuknya anggaran UKM Tahu Tamyiz diserahkan sepenuhnya kepada ibu Siti Sundari.

c. Penanggung Jawab Pembuatan Tahu

Proses pembuatan tahu dimulai dari pencucian hingga kedelai menjadi tahu putih. Proses ini meliputi pencucian, penggilingan, perebusan, penaringan, fermentasi tahu, mencetak tahu, hingga penyimpanan.

d. Penanggung Jawab Penggorengan dan Pengemasan

Pada proses ini dibutuhkan keterampilan memasak dan mengemas produk yang biasanya di kuasai oleh ibu-ibu. Proses ini dilakukan dini hari untuk

memenuhi permintaan masyarakat yang biasa berbelanja pada pagi hari.

e. Penanggung Jawab Pemasaran

Pemasaran UKM Tahu Tamyiz meliputi pemesanan secara *online* maupun *offline*, pemasaran *offline* dilakukan dengan *word of mouth* melalui tetangga, maupun saat terjadinya perkumpulan massa. Sedangkan untuk online sendiri dilakukan dengan membagikan *story* via aplikasi whatsapp.

f. Penanggung Jawab Distribusi

Distribusi tahu dilakukan dengan konsumen mendatangi tempat produksi tahu ataupun dengan diantarkan ke tempat pemesanan di warung – warung daerah sekitar.

Peralatan produksi menjadi salah satu komponen utama dalam proses produksi bagi semua jenis industry. Peralatan yang digunakan UKM Tahu Tamyiz adalah:

**Tabel 2. 1** Peralatan dalam Produksi Tahu UKM Tahu Tamyiz

| No | Tahapan                          | Peralatan   |
|----|----------------------------------|---|
| 1. | Pencucian dan perendaman kedelai | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ember</li> <li>• Karung kedelai</li> </ul>   |
| 2. | Penggilingan kedelai             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diesel</li> <li>• Ember 7L</li> <li>• Ember 10L</li> </ul>                           |
| 3. | Perebusan                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drim</li> <li>• Tungku</li> <li>• Gentong besar</li> <li>• Ember 7L</li> </ul>       |
| 4. | Penyaringan                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kain penyaringan</li> <li>• Ember 7L</li> <li>• Sumur</li> <li>• Bronjong</li> </ul> |
| 5. | Fermentasi tahu                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gayung</li> <li>• Sumur</li> <li>• Gentong</li> </ul>                                |
| 6. | Mencetak tahu                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bronjong</li> <li>• Rigen (cetakan bambu)</li> <li>• Karung penyaringan</li> </ul>   |

|    |              |  |
|----|--------------|--|
|    |              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kain cetakan</li> <li>• Cetok</li> <li>• Saringan bambu</li> </ul>  |
| 7. | Penyimpanan  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rak tahu</li> <li>• Rigen</li> </ul>  |
| 8. | Penggorengan | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rak tahu</li> <li>• Wajan</li> <li>• Serok</li> <li>• Susruk</li> <li>• Wajan besar</li> <li>• Rigen</li> <li>• Jerigen minyak</li> <li>• Kertas buram</li> <li>• Baskom</li> <li>• Baskom besar</li> </ul> |
| 9. | Pengemasan   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastik besar</li> <li>• Plastik tanggung</li> <li>• Plastik kecil</li> </ul>   |

Sumber: Data primer diolah (2022)

### 2.3 Jam Operasional

UKM Tahu Tamyiz melakukan produksi tahu setiap hari. Kegiatan produksi tahu akan diliburkan apabila ada acara keluarga seperti bepergian ke luar kota atau menghadiri acara yang meninggalkan rumah pada siang harinya. Jam operasional produksi tahu UKM Tahu Tamyiz adalah sebagai berikut:

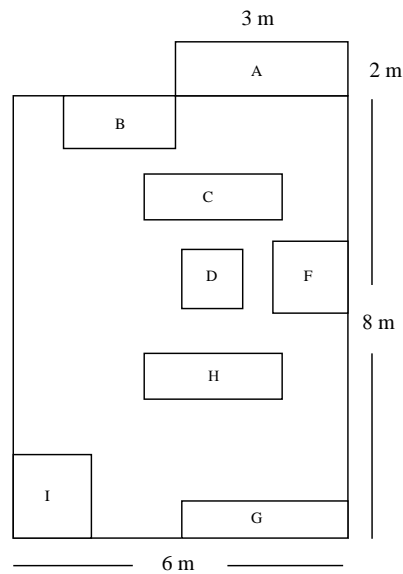
14.00 – 16.00 = Pembuatan tahu

04.30 - 08.00 = Penggorengan

06.30 – 08.30 = Distribusi tahu

## 2.4 Layout Usaha UKM Tahu Tamyiz

UKM Tahu Tamyiz memiliki tempat produksi seluas  $54 \text{ m}^2$  dengan layout usaha sebagai berikut:



**Gambar 2. 2** Layout UKM Tahu Tamyiz

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Keterangan:

- A: Tempat pencucian kedelai
- B: Penggilingan kedelai
- C: Perebusan kedelai yang telah digiling
- D: Tempat penyaringan dan fermentasi
- F: Tempat mencetak tahu
- G: rak penyimpanan tahu
- H: Penggorengan tahu
- I: Pengemasan tahu

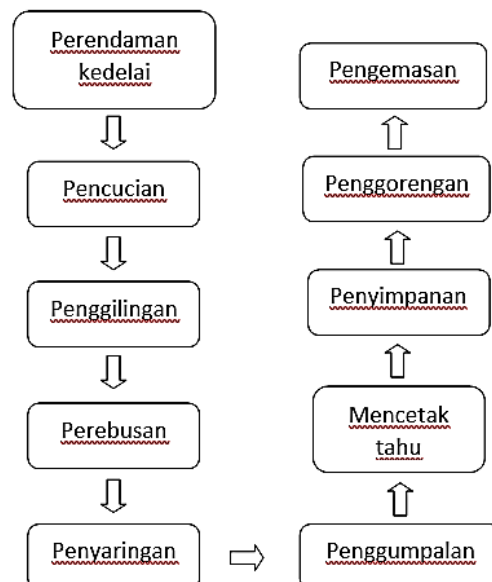
Tempat produksi UKM Tahu Tamyiz memiliki dua ruangan utama, yakni ruang pencucian dan ruang produksi. Ruang produksi ini tanpa memiliki sekat

untuk seluruh proses produksi, sehingga memudahkan mobilisasi dalam proses produksi UKM Tahu Tamyiz. Dinding tempat produksi ini masih berupa kayu dengan lantai tanah sehingga ketika terjadi tumpahan air akan sedikit menyulitkan untuk dibersihkan.



**Gambar 2. 3** Layout Tempat Produksi Tahu  
Sumber: Data Primer (2022)

## 2.5 Proses Produksi Tahu



**Gambar 2. 4** Proses pembuatan tahu  
Sumber: Data Primer diolah (2022)

Berdasarkan diagram alur diatas, UKM Tahu Tamyiz melaksanakan proses produksi yang cukup panjang, proses produksi tersebut dimulai dari:

1. Perendaman Kedelai

Langkah pertama adalah merendam 24 kg kedelai di ember. Untuk 6 kg kedelai dibutuhkan satu ember berkapasitas 20 liter dengan air 15 liter. Kedelai kemudian didiamkan selama 5-6 jam agar kedelai mengembang dan lebih lunak.

2. Pencucian

Kedelai yang telah mengembang kemudian dicuci/dibilas dengan air bersih menggunakan air sebanyak 24.5 liter untuk tiap ember

3. Penggilingan

Satu ember kedelai 6 kg yang telah dicuci dari proses sebelumnya kemudian dimasukkan kedalam mesin diesel penggiling untuk dihaluskan. setelah kedelai dimasukkan, tambahkan air sebanyak 15 liter secara berangsur agar hasil gilingan tidak kering. Kedelai yang sudah digiling kemudian menjadi bubur kedelai.

4. Perebusan

Proses selanjutnya yakni perebusan. Hasil penggilingan 6 kg kedelai yang telah digiling tersebut selanjutnya dimasukkan ke dalam drum besar kapasitas 200 liter dengan air yang telah direbus hingga mendidih sebelumnya sebanyak 15 liter. Setelah bubur kedelai dimasukkan ke dalam drim, kemudian ditambahkan air secara berangsur sebanyak 45 liter untuk proses perebusan. Perebusan dilakukan selama 30 menit dengan



ditambahkan air sebanyak 15 Liter 10 menit sebelum diangkat. Air hasil perebusan yakni kecutan disimpan dan di diamkan semalaman untuk digunakan pada proses produksi hari berikutnya.

#### 5. Penyaringan

Kedelai halus yang telah direbus tadi kemudian diangkat dan disaring ke sumur kecil berdiameter 60 cm dengan tinggi 60 cm menggunakan kain. Proses ini menggunakan air sebanyak 23 liter. Proses ini bertujuan memisahkan pati dengan ampas kedelai. Untuk memeras air, kedelai halus tersebut dibungkus kain dan ditekan dengan diberikan tatakan kayu diatasnya kemudian diinjak dari atas untuk memisahkan ampas dan pati kedelai.

#### 6. Penggumpalan Bubur Tahu

Bubur kedelai yang sudah disaring tadi selanjutnya diberikan air kecutan hasil air rebusan produksi hari sebelumnya agar menggumpal dengan volume air kecutan 10 liter dan kemudian didiamkan selama 5-10 menit.

#### 7. Mencetak Tahu

Proses selanjutnya, fermentasi kedelai tadi diangkat dari sumur kemudian diletakkan pada cetakan bambu/rigen berukuran 45cmx45cmx4.2cm untuk mengeluarkan air dan membentuk tahu pada cetakan. Cetakan tahu tersebut kemudian didiamkan selama 30-60 menit.

#### 8. Penyimpanan

Cetakan tahu yang sudah didiamkan tadi sudah menjadi tahu putih. Tahu kemudian diangkat dan diletakkan pada rak tahu untuk di diamkan

semalaman sebelum digoreng atau diolah keesokan harinya.

#### 9. Penggorengan

Tahu yang tidak digoreng kemudian dipotong sesuai dengan ukuran masing masing varian produk. Varian tahu putih, tahu cukup dipotong dengan ukuran 3 cm akan langsung menjadi produk tahu putih, sedangkan untuk membuat variasi produk yang lain adalah dengan melakukan dengan penggorengan. Agar menghasilkan produk tahu kuning, tahu dipotong dadu ukuran 3 cm kubik, setelah itu digoreng selama 5 menit. Sedangkan untuk tahu pong ukuran masih sama yakni 3x3x3 cm, namun sebelum dilakukan penggorengan, tahu terlebih dahulu direndam dengan air yang ditambahkan garam dan penyedap rasa, kemudian digoreng sekitar 15 menit hingga tahu berwarna kecoklatan. Variasi tahu yang terakhir tahu sambal dengan ukuran tahu 1x1x2 cm digoreng selama 5 menit.

#### 10. Pengemasan

Proses produksi yang terakhir adalah pengemasan. Setelah tahu digoreng dan ditiriskan pada cetakan bambu yang telah dialasi kertas, tahu kemudian dikemas dalam plastik.

### **2.6 Produk UKM Tahu Tamyiz**

Dari hasil proses produksi tersebut menghasilkan produk tahu berupa:

#### 1. Tahu Putih

Tahu putih adalah tahu yang menjadi dasar pembuatan variasi-variasi tahu yang lain. Satu plastik berukuran 15 x 30 cm berisi 10 kotak tahu. Satu kotak tahu berukuran 3x3x3 cm dijual dengan harga Rp. 5.000/bungkus.



**Gambar 2. 5** Tahu Putih

Sumber: Data Primer (2022)

## 2. Tahu Kuning

Tahu kuning berasal dari tahu putih yang digoreng selama 5 menit Satu plastik berukuran 15 x 30 cm berisi 10 kotak tahu. Satu kotak tahu berukuran 3x3x3 cm dijual dengan harga Rp. 5.000/bungkus.



**Gambar 2. 6** Tahu Kuning

Sumber: Data Primer (2022)

## 3. Tahu Pong

Tahu kuning berasal dari tahu putih yang digoreng selama 15 menit Satu plastik berukuran 15 x 30 cm berisi 10 kotak tahu. Satu kotak tahu berukuran 3x3x3 cm dijual dengan harga Rp. 3.000/bungkus.



**Gambar 2. 7** Tahu Pong

Sumber: Data Primer (2022)

#### 4. Tahu Sambal

Tahu kuning berasal dari tahu putih yang digoreng selama 5 menit Satu plastik berukuran 17 x 33 cm berisi 2 kg tahu sambal kotak tahu. Satu kotak tahu berukuran 1 x 1 x 2 cm dijual dengan harga Rp. 70.000/bungkus.



**Gambar 2. 8** Tahu Sambal

Sumber: Data Primer (2022)