

CARA PEMBUATAN TAHU DI PABRIK TAHU DESA LUBUK SAHUNG KECAMATAN SUKARAJA KABUPATEN SELUMA PROVINSI BENGKULU

HOW TO MAKE TOFU AT THE TOFU FACTORY IN LUBUK SAHUNG VILLAGE SUKARAJA DISTRICT SELUMA REGENCY BENGKULU PROVINCE

Yuliansyah^{1*}, Yosita Tri Purnama Sari¹, Brend Tentara¹, Wulandari Indah Andi Putri¹, Eko Sumartono¹

¹) Program Studi Agribisnis, Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen Bengkulu
*Email korespondensi: yuliansyahlian842@gmail.com

Abstract

Tofu is one of the popular soybean processed products in Indonesia because of its high nutritional content and affordable price. This study aims to describe the process of making tofu in one of the home tofu factories in Lubuk Sahung Village, Sukaraja District, Seluma Regency, Bengkulu Province. The methods used are direct observation, interviews, and documentation of the tofu production process. The results of the study indicate that the tofu making process is carried out through several main stages, namely: soaking, grinding, boiling, filtering, sedimentation, molding, and cutting. The process is carried out semi-manually using simple equipment but still paying attention to food sanitation standards. This activity has a significant economic impact on the surrounding community.

Keywords: *Tofu, Home Factory, Soya Bean, Production Process*

Abstrak

Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai yang populer di Indonesia karena kandungan gizinya yang tinggi dan harganya yang terjangkau. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pembuatan tahu di salah satu pabrik tahu rumahan di Desa Lubuk Sahung, Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Seluma, Provinsi Bengkulu. Metode yang digunakan adalah observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi terhadap proses produksi tahu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan tahu dilakukan melalui beberapa tahapan utama yaitu: perendaman, penggilingan, perebusan, penyaringan, pengendapan, pencetakan, dan pemotongan. Proses dilakukan secara semi-manual dengan memanfaatkan peralatan sederhana namun tetap memperhatikan standar sanitasi pangan. Kegiatan ini memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi masyarakat sekitar.

Kata kunci: Tahu, Pabrik Rumahan, Kedelai, Proses Produksi



CC Attribution-ShareAlike 4.0

Copyright © 2025 Author

Diterima: 29 Mei 2025; Disetujui: 03 Juni 2025; Terbit: 03 Juni 2025

PENDAHULUAN

Tahu merupakan salah satu produk pangan tradisional yang berbahan dasar kedelai (*Glycine max*), dikenal luas di Asia, terutama di Indonesia, Jepang, dan Tiongkok. Di Indonesia, tahu bukan hanya menjadi makanan pokok alternatif yang dikonsumsi berbagai lapisan masyarakat, tetapi juga menjadi bagian penting dalam ketahanan pangan nasional karena nilai gizinya yang tinggi, khususnya kandungan protein nabatinya yang dapat menggantikan sumber protein hewani (Winarno, 2004)

Produksi tahu di Indonesia banyak dilakukan oleh industri kecil dan rumah tangga karena proses pembuatannya relatif sederhana dan tidak membutuhkan teknologi tinggi. Menurut Astawan (2013), pembuatan tahu melibatkan proses ekstraksi protein dari kedelai yang diendapkan menggunakan bahan penggumpal seperti asam asetat atau kalsium sulfat, lalu dipadatkan menjadi blok tahu siap konsumsi.

Desa Lubuk Sahung, yang terletak di Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Seluma, Provinsi Bengkulu, merupakan salah satu desa yang memiliki kegiatan produksi tahu skala rumah tangga yang cukup aktif. Usaha ini dijalankan oleh keluarga dan masyarakat lokal sebagai sumber pendapatan utama maupun tambahan. Berdasarkan data BPS Kabupaten Seluma (2023), sektor usaha mikro dan kecil, termasuk pengolahan pangan lokal seperti tahu, memberikan kontribusi signifikan terhadap ekonomi lokal, serta membuka peluang kerja bagi masyarakat sekitar

Namun demikian, informasi tertulis dan dokumentasi ilmiah mengenai proses pembuatan tahu di wilayah ini masih sangat terbatas. Padahal, pendeskripsian proses secara sistematis dapat memberikan manfaat, baik dari sisi edukatif maupun peningkatan mutu produksi. Dengan adanya dokumentasi ilmiah mengenai proses pembuatan tahu, pelaku usaha dapat lebih mudah mendapatkan pendampingan teknologi dari pemerintah maupun lembaga pendidikan tinggi. Selain itu, pemahaman yang mendalam tentang tahapan produksi tahu juga penting untuk memastikan aspek keamanan pangan terpenuhi, terutama karena produk ini dikonsumsi dalam bentuk segar dan tidak melalui pemanasan ulang yang signifikan.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan secara rinci proses pembuatan tahu di pabrik tahu rumahan yang

berada di Desa Lubuk Sahung. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi awal dalam pengembangan industri tahu skala kecil, serta memberikan gambaran teknis yang dapat dijadikan dasar dalam pelatihan, pendampingan, maupun inovasi teknologi tepat guna di tingkat desa.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menggambarkan tahapan proses pembuatan tahu secara rinci di lapangan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga metode utama, yaitu observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi visual. Observasi dilaksanakan selama satu hari penuh di lokasi produksi tahu, dengan fokus mengamati setiap tahapan proses mulai dari bahan mentah hingga produk jadi. Observasi dilakukan pada hari kerja aktif produksi untuk memperoleh gambaran yang representatif.

Wawancara dilakukan dengan pemilik pabrik tahu dan dua orang pekerja untuk menggali informasi mengenai sejarah usaha, teknik produksi, penggunaan bahan tambahan, serta tantangan yang dihadapi dalam proses produksi. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur agar memungkinkan peneliti mengeksplorasi jawaban informan secara mendalam.

Dokumentasi dilakukan dengan mengambil foto dan mencatat detail alat dan bahan yang digunakan dalam setiap proses. Semua data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif untuk menyusun narasi ilmiah mengenai proses pembuatan tahu di lokasi tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan tahu di pabrik tahu Desa Lubuk Sahung terdiri dari beberapa tahap utama, yaitu:

1. Perendaman Kedelai

Kedelai direndam selama $\pm 10-12$ jam untuk melunakkan biji dan mempermudah proses penggilingan. Air rendaman diganti beberapa kali untuk menjaga kebersihan.

2. Penggilingan

Kedelai yang telah direndam digiling menggunakan mesin penggiling menjadi bubur kedelai. Proses ini memisahkan sari kedelai dari ampasnya.

3. Perebusan

Bubur kedelai kemudian direbus hingga mendidih untuk mematikan mikroorganisme serta menghilangkan bau langu. Perebusan juga membantu protein kedelai menggumpal saat ditambahkan koagulan.

4. Penyaringan

Setelah perebusan, bubur disaring menggunakan kain saring untuk memisahkan sari kedelai dari ampasnya. Sari kedelai inilah yang menjadi bahan dasar tahu.

5. Pengendapan dan Koagulasi

Sari kedelai didiamkan sebentar lalu ditambahkan larutan penggumpal (biasanya cuka atau air perasan jeruk nipis) hingga terbentuk gumpalan tahu (*curd*).

6. Pencetakan

Gumpalan tahu dimasukkan ke dalam cetakan yang dilapisi kain kasa, lalu ditekan selama ± 30 menit agar air terpisah dan tahu menjadi padat.

7. Pemotongan dan Pengemasan

Tahu yang sudah padat kemudian dipotong-potong sesuai ukuran, dicuci, dan siap untuk dipasarkan.

Seluruh proses dilakukan secara semi-manual dengan peralatan seperti mesin giling, kompor besar, cetakan tahu dari kayu/besi, dan kain kasa. Kebersihan menjadi perhatian utama, meskipun proses dilakukan dalam skala rumahan.

Adapun Tabel dan gambar dibawah ini merupakan hasil observasi yang dilakukan di pabrik tahu Desa Lubuk sahung kecamatan Sukaraja kabupaten Seluma provinsi Bengkulu yang mana pada tabel terdiri dari nama pengusaha, umur, Hasil Yang di dapatkan perhari ,dan jumlah pekerja.

Tabel 1. Tabel data diri pengusaha

Nama	Keterangan
Nama Pengusaha	Marlina
Umur	80 Tahun
Jumlah pekerja	2 orang
Modal perhari	500.000
Pendapatan	1.200.000
Hasil Tahu perhari	4.800 pcs
Jumlah Pembeli /Hari	30-40 Orang
Harga /buah	250/pcs
Jam operasional	12:00 - 18:00 WIB

Sumber: Hasil wawancara langsung, 2025

Berdasarkan data hasil wawancara langsung tahun 2025 dengan pengusaha tahu bernama Marlina, dapat disimpulkan bahwa usaha pembuatan tahu yang dijalankan termasuk dalam kategori usaha mikro dengan skala rumahan, namun memiliki produktivitas yang cukup tinggi dan efisien Usaha ini dijalankan oleh Marlina yang berusia 80 tahun, dengan dibantu oleh dua orang pekerja. Pembagian tugas pekerja dilakukan secara sederhana namun efektif, yaitu satu orang fokus pada proses pembuatan tahu dan satu orang lainnya bertugas menggoreng tahu. Hal ini menunjukkan bahwa dengan jumlah tenaga kerja yang terbatas, usaha ini tetap mampu menjalankan proses produksi secara berkelanjutan setiap harinya. Jam operasional usaha berlangsung selama 6 jam, dimulai dari pukul 12.00 WIB hingga 18.00 WIB, yang merupakan waktu cukup ideal untuk mengakomodasi proses produksi sekaligus penjualan langsung kepada konsumen.

Modal operasional yang digunakan per hari sebesar Rp 500.000, yang kemungkinan besar mencakup biaya bahan baku (seperti kedelai, air, cuka/enzim pembentuk tahu), bahan bakar untuk memasak, serta kebutuhan kecil lainnya. Dari modal tersebut, usaha ini mampu menghasilkan sebanyak 4.800 potong tahu setiap harinya. Tahu-tahu tersebut dijual dengan harga satuan sebesar Rp 250 per potong, sehingga total pendapatan kotor per hari mencapai Rp 1.200.000. Ini menunjukkan bahwa semua hasil produksi berhasil dijual habis, yang menandakan permintaan pasar cukup tinggi dan stabil terhadap produk tahu tersebut.

Jumlah pembeli per hari berkisar antara 30 hingga 40 orang, yang sebagian besar merupakan masyarakat sekitar. Dengan asumsi distribusi pembelian merata, maka rata-rata tiap pembeli membeli antara 120–160 potong tahu per kunjungan. Hal ini memperlihatkan bahwa usaha ini telah memiliki konsumen tetap dengan pembelian dalam jumlah besar, atau melayani pembelian untuk keperluan berdagang kembali (reseller atau pedagang gorengan/kantin kecil).

Jika dihitung secara sederhana, keuntungan kotor yang diperoleh per hari adalah selisih antara pendapatan dan modal, yaitu:

$Rp\ 1.200.000 - Rp\ 500.000 = Rp\ 700.000$ per hari

Dalam satu bulan (30 hari kerja), potensi keuntungan kotor yang dapat diraih mencapai:

Rp 700.000 x 30 = Rp 21.000.000 per bulan

Keuntungan ini belum dikurangi dengan biaya tenaga kerja, penyusutan alat, dan kebutuhan operasional lainnya, namun tetap menunjukkan bahwa usaha ini sangat menjanjikan dari sisi profitabilitas. Selain itu, usaha ini memiliki dampak sosial yang positif karena membuka lapangan kerja bagi dua orang pekerja serta menyuplai kebutuhan pangan masyarakat sekitar dengan harga yang relatif terjangkau. Kegiatan usaha ini juga menunjukkan bahwa dengan manajemen produksi yang baik, usaha kecil pun dapat memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa usaha tahu milik Marlina memiliki tingkat efisiensi dan produktivitas yang tinggi, serta potensi keuntungan yang besar, menjadikannya sebagai contoh usaha mikro yang berhasil dan layak untuk dikembangkan lebih lanjut. Dukungan tambahan seperti peningkatan alat produksi, penambahan tenaga kerja, atau diversifikasi produk dapat lebih meningkatkan skala produksi dan memperluas pasar yang dilayani.



Gambar 1. Penggilingan Bahan kedelai



Gambar 2. Kain Kasa Pembentuk Tahu



Gambar 3. Hasil Tahu Putih



Gambar 4. Hasil Tahu Gorengan



Gambar 5. Kacang kedelai bahan utama

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

KESIMPULAN

Proses pembuatan tahu di Desa Lubuk Sahung masih menggunakan teknik tradisional dan semi-manual, namun tetap menghasilkan produk berkualitas. Tahapan yang dilakukan mencakup perendaman, penggilingan, perebusan, penyaringan, koagulasi, pencetakan, hingga pemotongan. Usaha pembuatan tahu ini memiliki nilai ekonomi tinggi bagi masyarakat sekitar dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut dengan dukungan teknologi dan pelatihan sanitasi pangan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pemilik pabrik tahu di Desa Lubuk Sahung atas kerja sama dan keterbukaan selama proses observasi. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada aparat desa dan warga sekitar yang turut mendukung kelancaran kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2013). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati*. Jakarta: IPB Press.
- BPS Seluma. (2023). *Statistik Desa Lubuk Sahung Tahun 2023*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Seluma.
- Departemen Pertanian. (2020). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Tahu dan Tempe*. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.