

## **BAB II**

### **TINJAUAN TEORITIS**

#### **2.1 Konsep Pendapatan**

Menant Gilarso (1992) yang di hitung sebagai penghasilan atau pendapatan keluarga adalah segala bentuk batas biaya yang di peroleh Sebagai kompensasi atau imbalan atas jasa atau kontribusi seseorang dalam suatu proses produksi. Selanjutnya pendapatan rumah tangga dikatakan berasal dari sumber sebagai berikut:

Usaha sendiri (wiraswasta)

1. Bekerja pada orang lain
2. Hasil dari hak milik.

Tingkat pendapatan merupakan salah satu faktor yang menentukan tingkat kesejahteraan masyarakat dan keluarga, disamping faktor produksi lainnya. Menurut Winardi (1990), pendapatan dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain:

1. Besar kecilnya skala usaha.
2. Kualitas dan kuantitas produksi.
3. Tingkat pengetahuan masyarakat.

Usaha dalam skala kecil akan mendatangkan pendapatan dengan usaha yang dikerjakan dalam skala besar. Kualitas dan kuantitas produksi yang dihasilkan membuat perbedaan dalam pendapatan. Semakin banyak dan bermutunya produksi yang dihasilkan, semakin tinggi pendapatan yang di peroleh. Untuk menghasilkan produksi yg berjumlah besar dan berkualitas sangat tergantung pada sumber daya yang menjalankan

usahatersebut. Karenaitu, tingkat pengetahuan dan keterampilan seseorang juga menentukan pendapatan yang di peroleh

## 2.2 Teori Produksi

Produksi artinya mencipta, memproduksi, dan membuat.

Kegiatan produksi tidak dapat dilaksanakan tanpa adanya bahan untuk melaksanakan proses produksi itu sendiri. Agar manusia dapat memproduksi diperlukan tenaga manusia, sumber daya alam, dan modal dalam segala bentuk dan kemampuannya. semua elemen ini disebut faktor-faktor produksi (*factors of production*). Oleh karena itu, segala faktor yang mendukung upaya penciptaan nilai atau peningkatan nilai suatu produk disebut faktor produksi.

Definisi lain dari produksi adalah hasil akhir dari suatu proses ekonomi atau kegiatan ekonomi yang menggunakan banyak input. Dipahami dengan cara ini, kegiatan produksi dapat dipahami sebagai kegiatan yang menghasilkan keluaran dengan cara mengolah atau mengolah masukan dengan menggunakan teknik produksi tertentu. (Sukirno, 2002:193).

Faktor input dan output merupakan elemen yang paling mendapat perhatian ketika membahas teori produksi. Dalam teori produksi, faktor masukan masih dapat dijelaskan dalam bentuk jenis atau sifat masukan.

(Gaspersz, 1996:170-171). Secara umum input dalam sistem produksi terdiri atas

1. Tenaga Kerja
- 2.. Modal atau Modal
- 3.Bahan atau Bahan Baku
- 4.Sumber Energi

5.Tanah

6.Informasi

7.Aspek Manajerial atau Keterampilan Wirausaha

Teori produksi modern menyatakan bahwa unsur-unsur teknologi sudah ada ditambahkan sebagai format elemen masukan (Pindyck dan Robert, 2007: 199). Seluruh elemen pada elemen input kemudian diolah atau diolah dengan menggunakan teknik atau metode tertentu hingga menghasilkan output dalam jumlah tertentu. Teori produksi menjelaskan bagaimana input digunakan untuk menghasilkan sejumlah output tertentu. Hubungan input dan output yang dijelaskan dalam teori produksi dijelaskan lebih lanjut menggunakan fungsi produksi. Dalam hal ini, kita dapat melihat bagaimana penambahan sejumlah input tertentu secara proporsional akan menghasilkan sejumlah output tertentu. Teori produksi dapat digunakan untuk menjelaskan sistem produksi pada sektor pertanian. Dalam sistem produksi berbasis pertanian, pengertian input atau output dan hubungan keduanya diterapkan sesuai dengan pengertian dan konsep teori produksi.

### **2.3 Konsep Harga**

Menurut Alex S. Nitisemito (1981) harga adalah nilai suatu barang atau jasa yang di ukur dengan jumlah uang dimana berdasarkan nilai tersebut seseorang atau perusahaan bersedia melepaskan barang atau jasa yang dimiliki oleh pihak lain.

Untuk mempelajari lebih lanjut tentang harga transaksi, Anda perlu mengetahui lebih dari sekedar uang. Selain uang, pembeli dan penjual juga

harus mengetahui kuantitas dan kualitas barang, waktu dan tempat penukaran dan pembayaran, cara pembayaran yang digunakan, serta syarat penghargaan dan potongan harga yang berlaku. Jaminan dan Ketentuan yang Diberikan – Ketentuan Pengiriman.

Titik barang dari pada proses penentuan harga adalah harga pada berbagai pasar. Untuk itu harga suatu barang mungkin merupakan suatu struktur yang kompleks dari pada syarat-syarat penjualan yang berhubungan. Setiap perubahan dari pada struktur tersebut merupakan keputusan harga dan akan mengubah pendapatan yang di peroleh.

Yang di maksud dengan penetapan harga jual hanya meliputi pembentukan struktur harga, baik di tinjau dari tiap-tiap produk, maupun antara produk. Konsep harga bersih digunakan ketika membahas hubungan antara harga pokok dan harga jual. Apabila dalam penetapan harga jual masih di persoalkan tujuan penetapan harga sebagai alat untuk mencapai tujuan perusahaan yakni laba sudah pasti tujuan penetapan harga adalah juga untuk mencapai laba.

Pernyataan ini benar sejauh tujuan yang di maksud adalah tujuan jangka panjang. Laba maksimal merupakan tujuan akhir, tetapi cara untuk mencapainya mungkin berbeda-beda sehingga laba maksimal belum tentu merupakan tujuan utama daripada penetapan harga jual.

#### **2.4 Konsep Biaya**

Dalam kamus ekonomi (Winardi, 1988) biaya diartikan dalam dua pengertian:

1. Digunakan dalam bidang pembukuan yaitu pengeluaran-pengeluaran/kewajiban yang timbul dalam hal produksi sebuah barang atau jasa.
2. Digunakan pengertian secara ekonomis yaitu nilai dari faktor-faktor produksi yang digunakan dalam menghasilkan sebuah benda/jasa. Sedangkan kata menghasilkan (memproduksi) dipergunakan dalam arti yang seluas-luasnya.

Menurut Wasis (1992) biaya adalah pengorbanan yang mutlak harus diadakan atau harus dikeluarkan agar memperoleh suatu hasil. Biaya dibedakan atas biaya langsung dan biaya tak langsung. Biaya langsung adalah biaya yang secara langsung dan modal di tunjuk masuk didalam suatu hasil, misalnya biaya pokok, upah dan pembelian alat-alat. Biaya tak langsung adalah biaya yang tidak dapat di tunjuk secara langsung masuk di dalam suatu hasil, seperti biaya rekening listrik, sewa tanah atau gedung dan gaji.

Biaya merupakan pengorbanan ekonomi yang di perlukan untuk memperoleh barang dan jasa di sebut pengeluaran yang secara langsung/tidak langsung telah di manfaatkan dalam usaha menghasilkan pendapatan dalam suatu periode yang sudah tidak memberikan manfaat ekonomi untuk kegiatan masa berikutnya.

Dengan demikian untuk menentukan apakah suatu pengorbanan nilai dianggap sebagai biaya atau tidak, bukan diukur dari besarnya pengeluaran yang digunakan dalam suatu proses produksi, melainkan dari besarnya pengorbanan nilai yang dikorbankan dalam proses produksi untuk mencapai suatu hasil produksi.

Menurut Winandi (1990) biaya adalah sejumlah uang tertentu yang digunakan untuk pembelian atau pembayaran input yang digunakan atau dikeluarkan sehingga persediaan uang atau biaya itu benar-benar telah diperhitungkan sedemikian rupa agar proses produksi berjalan sesuai dengan yang direncanakan.

Menurut Mulyadi (1993) biaya adalah sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Ada tiga unsur pokok dan fungsi biaya tertentu diatas,yakni:

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi.
2. Diukur dalam satuan uang.
3. Pengorbanan tertentu untuk tujuan tertentu.

Dalam menjalankan suatu usaha untuk mendapatkan profit, maka perlu di hitung juga biaya yang dihematkan dalam suatu periode tertentu untuk menerima pendapatan yang lebih besar dari pengeluaran.

## **2.5 Konsep Tenaga Kerja**

Dalam usaha pengolahan tahu,tenaga kerja yang diperlukan tidak membutuhkan tenaga kerja dengan tingkat pendidikan tertentu, tetapi hanya membutuhkan tenaga kerja yang terampil. Usaha ini pun turut membantu mengurangi tingkat pengangguran. Untuk mendapatkan tenaga kerja yang akan diserap dalam usaha pengolahan tahu ini tidaklah sulit karena tenaga kerja cukup tersedia

Menurut Afrida BR(2003) ukuran angkatan kerja(L)tergantung pada ukuran jumlah penduduk yang berusia layak kerja (*age-eligible population*)(P) dan keseluruhan tingkat partisipasi angkatan kerja L/P. Persentase penduduk yang berusia layak kerja yang memilih untuk ikut dalam angkatan kerja: $L=P(L/P)$

Penduduk yang berusia layak kerja dirumuskan sebagai semua individu secara "tidak dilembagakan" berusia 16 tahun atau yang lebih tua. Tidak dilembagakan artinya, individu-individu ini tidak berada dalam penjara atau lembaga perawatan mental.

Perilaku tingkat partisipasi angkatan kerja bervariasi menurut kelompok umur.PublikasiBPS membagi kelompok umur menjadi beberapa kelas dengan kelas interval 5 tahun. Derajat variasi tingkat partisipasi angkatan kerja akan lebih mudah ditangkap bila dibedakan menjadi 3(tiga) kelompok umur sebagai berikut:

1. Muda = 10-24 tahun
2. Prima = 25-60 tahun
3. Tua = 60 tahun keatas

Tingkat partisipasi angkatan kerja umur muda biasanya sangat rendah, paling tinggi 30%.Hal ini disebabkan karena pada jenjang umur ini, kondisi kejiwaan belum stabil dan keterkaitan dengan pasar tenaga kerja masih belum erat. Pada tingkat partisipasi angkatan kerja umur prima,seseorang bekerja karena tuntutan tanggung jawab keluarga dan investasi yang sudah ditanam. Akibatnya pasar tenaga kerja banyak di dominasi umur prima

## 2.6 Pengolahan Tahu

Menurut M. Lies Suprapti (2005), kesehatan fisik, mental dan sosial sangat dipengaruhi oleh kualitas makanan yang di konsumsi setiap hari. Agar manusia menjadi sehat, kuat, dan memiliki pertumbuhan fisik yang normal, makanan yang di konsumsi harus mengandung unsur- unsur pokok yang dibutuhkan oleh tubuh (gizi dan koloni), yang terdiri atas protein, lemak karbohidrat, vitamin dan mineral. Unsur – unsur gizi tersebut proporsional dan seimbang.

Kekurangan protein merupakan masalah yang sangat serius karena dapat mengakibatkan cacat mental dan cacat fisik yang bersifat permanen pada anak-anak yang sedang berada dalam masa pertumbuhan. Untuk menanggulangi berbagai kemungkinan yang berkaitan dengan masalah tersebut, dirancng berbagai program perbaikan menu makanan rakyat melalui instruksi presiden No. 14 Tahun 1974, yang kemudian disempurnakan dengan program peningkatan kualitas gizi makanan rakyat melalui intruksi presiden No. 20 Tahun 1979.

Rapat kerja pangan yang di selenggarakan bersama-sama antar LIPI (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) dan NAS (National Academy Of Seienees) Amerika Serikat dalam Repelita 1 (Reneana Pembangunan Limm Tahun) menetapkan kedelai sabagai bhan buku produk-produk yang akan dikembangkan secara intensif.

Beberap hal yang bersifat mendukung penctapan tersebut antara lain adalah sebagai berikut:



- a. Kedelai dipilih karena kandungan proteinnya yang relatif tinggi( $\pm 40\%$ ) apabila dibandingkan dengan protein nabati hasil pertanian lainnya.
- b. Produk-produk olahan kedelai sudah banyak dikenal dan dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari oleh masyarakat Indonesia, diantaranya tempe, kecap, kembang tahu, susu kedelai, tahu, dan tofu.

### **2.6.1 Peraturan Pemerintah**

Oleh karena bahan makanan dan minuman berkaitan langsung dengan kesehatan konsumen, maka proses pengolahan dan pengawetannya perlu dilakukan secara benar dan tepat (sesuai aturan), disertai dengan sistem pengawasan yang ketat. Hal ini perlu dilakukan, agar tidak terjadi akibat buruk yang tidak diinginkan terhadap konsumen.

Berbagai peraturan pemerintah ditetapkan, disamping untuk melindungi konsumen sekaligus untuk memberikan informasi kepada pengusaha industri kecil akan adanya bahan-bahan tambahan kimia sintetis yang tidak diproduksi secara khusus untuk makanan, yang banyak beredar di masyarakat. Bahantambahan kimia tersebut sangat berbahaya apabila digunakan dalam proses pengolahan ataupun pengawetan makanan dan minuman. Peraturan penggunaan bahan kimia tersebut juga diterapkan di negara lain dengan beberapa perbedaan, namun secara umum peraturan tersebut sama. Peraturan tersebut diatur berdasarkan ketentuan dari Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) yang ditetapkan di Genewa pada tahun 1971.

Dalam industri pengolahan atau pengawetan bahan makanan dan minuman umumnya ditetapkan beberapa peraturan mengenai standar kualitas

air serta jenis dan dosis bahan tambahan kimia yang diizinkan penggunaannya, yang secara rinci dapat diuraikan sebagai berikut M.Lies Suprpti Ir (2005):

#### 1. Standar kualitas air.

Air yang digunakan untuk pengolahan dan pengawetan makanan dan minuman, baik digunakan langsung (ditambahkan pada produk) maupun tidak langsung (pada saat pencucian, perendaman, dan lain-lain), harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- Tidak berasa, tidak berwarna, dan tidak berbau.
- Bersih dan jernih.
- Tidak mengandung logam atau bahan kimia berbahaya.
- Memiliki derajat kesadaran nol (0).

#### 2. Penggunaan Bahan Tambahan Kimia.

Penggunaan bahan tambahan kimia dalam proses pengolahan atau pengawetan makanan dan minuman bertujuan untuk meningkatkan kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan.

Dalam kaitannya dengan pembuatan produk tahu, digunakan beberapa macam bahan tambahan kimia sebagai berikut:

##### a. Bahan penggumpal

Ada tiga jenis bahan kimia yang dapat berfungsi sebagai bahan penggumpal protein pada proses pembuatan tahu.

##### 1. Asam cuka

Asam cuka atau asam asetat yang dipasaran merupakan asam-

asamasetat dalam kondisi siap pakai. Oleh karena itu, perlu dilakukan penambahan air dengan skala perbandingan 2:5(2 bagian asam cuka,5 bagian air).

Tiap liter bubur kedelai dapat digumpalkan dengan  $\pm 3$  cc asam cuka encer.

## 2. Batu Tahu

Agar dapat digunakan sebagai bahan penggumpal, batu tahu yang mirip dengan pecahan kaca harus dibakar terlebih dahulu hingga dapat dihancurkan menjadi bubuk putih(tepung gips).

Tepung gips tersebut dilarutkan ke dalam air sampai penuh dan dibiarkan beberapa saat agar terbentuk endapan. Selanjutnya, bagian yang bening dipisahkan dan dipergunakan sebagai bahan penggumpal.

## 3. Cairan Sisa(Whey)

Cairan sisa proses penggumpalan dalam pembuatan tahu(whey) masih dapat digunakan lagi sebagai bahan penggumpal dalam proses penggumpalan selanjutnya.

Disamping itu, dapat dimanfaatkan untuk beberapa makanan keperluan sebagai berikut; minuman penggemuk ternak,makanan ikan, pupuk tanaman dan jamur dan pembuatan cuka manis (rinegar). Jika tidak dimanfaatkan dan langsung dibuang ke lingkungan, whey justru mencemarkan lingkungan.

b. Bahan pelunak kedelai

Bahan pelunak kedelai dapat menggunakan soda abu yang dicampurkan ke dalam air rendaman kedelai dengan dosis 0,3g/10liter air rendaman. Disamping itu, dapat digunakan pula soda kue dengan dosis 0,5g/10liter air rendaman.

c. Bahan perwarna.

Produk tahu biasanya berwarna kuning. Pewarna kuning dapat menggunakan pewarna alami atau pewarna buatan/sintetik makanan yang diizinkan pemakaiannya. Salah satu bahan pewarna alami yang dapat digunakan adalah kunir atau kunyit (turmeric).

d. Bahan pengawet(Natrium Bensoat).

e. Flavor sintesis.

Untuk memperbaiki cita rasa tahu, dapat ditambahkan flavor daging atau ayam dalam proses pembuatan tahu. Penggunaannya adalah 5% dari bakal tahu yang akan digunakan.

Berikut ini beberapa keunggulan kedelai, serta kandungan gizi yang terkandung didalamnya:

Menurut M.lies Suprpti dalam bukunya yang berjudul "Pembuatan Tahu"(2005 kedelai mendapatkan perhatian yang sangat besar dari seluruh dunia karena berbagai keunggulan yang dimilikinya (FAO 1970),diantaranya adalah:

1. Tanaman kedelai dapat hidup di daerah tropis dan sub tropis, juga di daerah lain dengan kondisi tanah dan iklim yang memungkinkan tanaman pangan lainnya untuk dapat tumbuh.
2. Tanaman kedelai dapat memperbaiki sifat atau kondisi tanah tempat tumbuhnya.
3. Kedelai mengandung protein dan lemak yang berkualitas tinggi, juga mengandung vitamin dan mineral dalam jumlah yang cukup tinggi.
4. Kedelai memiliki kandungan unsur gizi yang relatif tinggi dan lengkap, seperti terangkum dalam tabel berikut ini:

**Tabel 2.1**  
**Kandungan Unsur Gizi pada Kedelai.**

NO	Unsur Gizi	Kadar /100 Gram Bahan
1	Energi	442 Kalori
2	Air	7,5 Gram
3	Protein	34,9 Gram
4	Lemak	18,1 Gram
5	Karbohidrat	34,8 Gram
6	Mineral	4,7 Gram
7	Kalsium	227 Gram
8	Fosfor	585 Gram
9	Zat Besi	8 Gram
10	Vitamin A	3 Miligram
11	Vitamin B	1,07 Miligram

*Sumber: Daftar analisis bahan makanan Fak. Kedokteran UI, Jakarta 1992.*

### **2.6.2 Budi Daya Kedelai**

Indonesia yang beriklim tropis sangat cocok untuk pertumbuhan tanaman kedelai, karena tanaman kedelai membutuhkan udara yang cukup panas. Adapun beberapa persyaratan tumbuh yang diperlukan oleh tanaman kedelai adalah sebagai berikut:

### 1. Tempat Tumbuh

Kedelai dapat tumbuh dengan baik di daerah yang bersuhu panas, dengan ketinggian maksimal 500 meter di atas permukaan laut.

### 2. Iklim

Tanaman kedelai memerlukan kondisi suhu udara dan kelembaban (dipengaruhi curah hujan) yang seimbang. Secara umum, tanaman kedelai memerlukan kondisi suhu udara yang tinggi, dan kelembaban yang berlebihan akan menyebabkan penurunan kualitas kedelai yang dihasilkan.

### 3. Tanah

Dalam prakteknya di lapangan, sering digunakan pedoman sebagai berikut: apabila tanaman dapat tumbuh dengan baik pada suatu jenis tanah, maka jenis tanah tersebut juga cocok bagi pertumbuhan tanaman kedelai. Persyaratan tanah yang diperlukan oleh tanaman kedelai sehingga dapat tumbuh dan berproduksi optimal adalah subur dan gembur, kaya akan humus atau bahan organik, dan mempunyai PH (derajat keasaman) antara 5,8-7,0. Tanah berpasir juga dapat ditanami kedelai apabila air dan unsur hawa berada dalam jumlah yang memadai.

### 4. Penanaman

5. Pertumbuhan optimal tanaman kedelai dapat dicapai pada bulan-bulan kering, yaitu pada saat tanah cukup lembab dan suhu udara lebih dari 21° C. Pada saat ini pertumbuhan biji dapat terjadi secara cepa

## 2.7 Mengenal Tahu

Ester Radja Huki, dari Balai Pengawas Obat dan Makanan Kupang, membuat catatan tentang produk tahu. Adapun catatan tersebut yaitu: tahu adalah merupakan salah satu jenis makanan yang paling banyak diminati oleh masyarakat umum. Selain karena harganya murah, tahu dalam pengolahannya juga sangat praktis, sehingga dapat disajikan dalam waktu yang relatif cepat. Karena banyak konsumen tahu dari berbagai kalangan baik anak-anak sampai orang dewasa maka perlu diperhatikan pengolahannya.

Menurut standart nasional Indonesia tentang makanan nomor 01-3142 - 1998, tahu didefinisikan sebagai suatu produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai dengan cara pengendapan proteinnya, dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan.

### 1. Bahan Penggunaan Boraks

Umumnya boraks digunakan sebagai bahan solder, bahan pembersih bangunan dan yang mempunyai kemurnian tertentu digunakan sebagai bahan kosmetika, namun pada jumlah pemakaian yang sangat kecil.

Bahaya pemakaian kesehatan anatara lain:

1. Dalam pemakain sedikit dan berlangsung lama sapat terjadi penumpukan (Kulmulatif) pada otak, hati, lemak dan ginjal.
2. Dalam pemakaia jumlah banyak dapat menyebabkan demam, anuria, depresi, kersaakn ginjal bahkan kematian

## **2.8 Proses Pembuatan Produk Tahu**

Untuk memberi gambaran yang jelas tentang proses pengolahan tahu maka penulisan merasa perlu menyajikan bagian proses pembuatan produk tahu, berikut ini:





Proses pengolahan tahu meliputi tahap-tahap sebagai berikut:

M.Lics Suprapti(2005).

- a). Pembuatan kedelai lunak siap pakai.

Kedelai yang diproses pada tahap persiapan telah menjadi kedelai lunak siap pakai. Kedelai hanya direndam beberapa saat dan kemudian langsung dihaluskan.

- b). Pembuatan bahan kedelai.

Untuk mendapatkan sari kedelai, kedelai lunak harus dihancurkan terlebih dahulu melalui proses penggilingan. Adapun proses pembuatan bubur kedelai sebagai berikut:

1. Penggilingan.

Selama proses penggilingan berlangsung harus selalu disiram air panas. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan bubur kedelai,yaitu:

- a. Penggilingan kedelai harus dilakukan setelah proses pengupasan kulit kedelai.Dengan demikian penggilingan dapat dilakukan dengan lebih mudah dan hasil yang diperoleh lebih halus/lembut.
- b. Selama proses penggilingan selalu dilakukan penyiraman dengan air sedikit demi sedikit (sebaiknya digunakan air mendidih untuk menghilangkan bau kedelai).

2. Pengukuran volume bubur kedelai. Hasil penggilingan berupa bubur kedelai ditampung, kemudian di ukur volumenya dengan menggunakan alat ukur pengganti, misalnya bak plastik.

### 3. pengenceran.

Pengenceran bubur kedelai dilakukan dengan air bersih. Banyaknya air bersih yang ditambahkan sesuai dengan banyaknya bubur kedelai yang akan diencerkan. Harus diaduk agar tercampur rata.

#### c). Perebusan bubur Kedelai.

Memasak bubur kedelai membutuhkan api yang tinggi, sehingga digunakan tungku pembakaran. Pada proses pemasakan ini, proses pemasakan dilakukan sebanyak dua kali. Begitu muncul gelembung-gelembung di permukaan bubur kedelai (pada perebusan pertama), segera tuangkan air bersih dingin secukupnya secara merata ke seluruh permukaan. Dengan melakukan ini, gelembung akan mengalir ke bawah tanpa meluap, dan api akan terus menyala dengan kuat.

#### d). Penyaringan.

Saring seluruh ampas kedelai dengan menggunakan saringan kain gantung. Cairan kedelai yang telah disaring ditampung dalam tangka penampung. Endapan dikumpulkan setelah dibilas dan diperas. Endapannya masih mengandung 10-17% protein dan dapat dimanfaatkan untuk pembProduk tempe, pakan ternak, makanan bayi, tepung kedelai.

#### e). Pengumpulan protein sari kedelai

Koagulasi protein dari ekstrak kedelai. Selain itu, sari kedelai panas (kira-kira 70°C) dicampur secara perlahan dan bertahap dengan koagulan yang telah disiapkan sebelumnya. Pertama, masukkan koagulan ke dalam sendok

besar dan gerakkan agak miring di atas permukaan sari kacang, biarkan mengalir keluar secara bertahap.

f). Pencampuran Bahan Tambahan.

Bahan tambahan yang dicampurkan (misalnya garam, pengawet dan flavour sintesis) segera dituangkan sedikit demi sedikit kedalam bubur kedelai sambil diaduk agar tercampur rata. Langkah atau pencampuran bahan tambahan ini harus dilakukan secara cepat sebelum suhu bubur kedelai mengalami penurunan dimana harus dipertahankan agar suhu tetap berada diatas  $60^{\circ}\text{C}$  agar bubur tetap dapat dicetak dengan mudah.

g). Pencetakan Tahu.

Dalam keadaan panas, pencetakan bubur harus segera dilakukan. Proses pencetakan sebagai berikut:

1. Cetakan disiapkan.
2. Kain saring diletakkan diatas cetakan secara merata hingga seluruh permukaan cetakan tertutup kain saring.
3. Bubur tahu dalam keadaan panas dituangkan sehingga menutup permukaan bubur tahu dalam cetakan.
4. Alat kempa (pemberat) diletakkan diatas bubur tahu dalam cetakan, agar sebagian dari cairan tahu terperas keluar dan tahu yang dihasilkan cukup keras.
5. Biarkan bubur tahu berada dalam cetakan selama 10-15 menit atau sampai cukup keras dan tidak hancur apabila diangkat (biasanya

pemberat yang diletakkan di atasnya disesuaikan dengan ukuran/kekerasan tahu yang diinginkan).

6. Selanjutnya; pemberat diambil dan kain saring dibuka, tahu segera dipotong-potong sesuai ukuran yang dikehendaki. Potongan-potongan tahu selanjutnya direndam air dingin dalam bak yang terbuat dari logam tahan karat untuk selanjutnya dipasarkan / didistribusikan.

### 3. Tahap Finishing.

Kegiatan tahap finishing meliputi beberapa kegiatan berikut: pewarnaan, penambahan bahan pengawet, pengemasan, pasteurisasi, dan penggorengan. Namun tidak semua jenis tahu memerlukan seluruh kegiatan finishing.

Ada beberapa alternatif yang dapat dilakukan berkaitan dengan kegiatan dalam tahap finishing.

- 1) Alternatifi (pewarnaan dan garam).

Tahu yang diwarnai umumnya hanya terbatas pada tahu yang dicetak agak keras (padat) dan ditambah garam (agar lebih lezat) serta dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi. Warna kuning sering dianggap semacam kode atau tanda khusus bagi tahu yang berkualitas. Warnakuning dapat diperoleh dari penambahan bahan pewarna ataupun kunyit yang juga memiliki kemampuan sebagai bahan pengawet.

Pewarnaan dan penggaraman tahu dapat dilakukan antara lain dengan cara sebagai berikut:

- a. pewarna, garam, dan air dicampur rata, kemudian dimasukkan kedalam wajan (untuk mempermudah pengadukan), dan dipanaskan hingga mendidih.
- b. Potongan tahu dimasukkan kedalamnya, diaduk-aduk, dan pemanasan dilanjutkan hingga warna kuning yang melekat dianggap cukup.
- c. Selanjutnya, tahu diangkat dari dalam wajan dan ditiriskan.

2) Alternatif II (pewarnaan + garam + pengawet).

Tahu yang akan didistribusikan ke daerah lain memakan waktu hingga beberapa hari, selain perlu diberi warna kuning dan ditambah garam, perlu ditambahkan pengawet, dikemas dan dipasteurisasi. Caranya adalah sebagai berikut:

- a. Bahan pewarna, garam, bahan pengawet berupa natrium benzoat (0,6g/liter air), dan air bersih dicampur rata dalam wajan, kemudian dipanaskan hingga mendidih (sambil diaduk hingga garam dan pengawet larut).
- b. Potongan tahu dimasukkan kedalam wajan dan pemanasan dilanjutkan hingga warna kuning menempel pada tahu dianggap cukup, kemudian api dimatikan.
- c. Potongan tahu berwarna, 'segera' dikemas dengan kantong plastik dan disertakan sedikit cairan perebusnya kemudian ditutup rapat.
- d. Tahu dalam kantong plastik dikukus selama 3 menit.

Dengan demikian, tahu yang dikemas akan dapat bertahan selama 7-10 hari dan aman didistribusikan kemana saja.

### 3) Alternatif III

Agar dapat menyajikan tahu dengan penampilan berbeda, beberapa pengusaha tahu memilih menyajikan tahu siap saji dalam bentuk matang dan dengan harga yang relatif murah karena menggorengnya tidak menggunakan minyak kelapa melainkan dengan air mendidih, caranya:

- a. Tahu yang telah keras dipotong-potong sesuai ukuran.
- b. Wajan diisi air sebagaimana hal minyak untuk menggoreng, kemudian dipanaskan hingga mendidih.
- c. Potongan tahu yang masih panas dimasukkan kedalam wajan berisi air mendidih dan "digoreng" (perlakuan seperti menggoreng tahu) hingga bagian yang menepel di dasar wajan menjadi cokelat, lalu diangkat dan ditiriskan.

## 2.9 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu upaya penelitian untuk mencari perbandingan dan selanjutnya untuk menemukan inspirasi baru untuk penelitian selanjutnya disamping itu kajian terdahulu membantu penelitian dalam memposisikan penelitian serta menunjukkan keaslian dari penelitiannya. Penelitian terdahulu ini menjadi salah satu acuan penulis dalam penelitian sehingga penulis dapat memperkaya teori dalam mengkaji penelitian yang dilakukan. Dari penelitian terdahulu penulis mengangkat beberapa penelitian sebagai referensi dalam

memperkaya bahan kajian pada penulisan. Berikut merupakan penelitian terdahulu yang terkait dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis.

**Tabel 2.2**  
**Penelitian Terdahulu**

No	Nama Penulis	Judul Skripsi	Persamaan	Perbedaan
1	Mohamad Utama (2010)	Analisi Pendapatan Usaha Pengelolaan Fillet Ikan di (PT. Ojid Kharisma Nusantara)	Penggunaan Metode Analisis Pendapatan	Objek Penelitian
2	Sugi Almalik (2014)	Analisi Pendapatan dan Kelayakan Usaha Rumah Potong Ayam di (CV Al Malik Farm, Tapos, Depok)	Penggunaan Metode Analisis Pendapatan	Objek Penelitian
3	Dede AbshakoAlisabiq (2015)	Analisi Pendapatan Serabi Wangi di (Kebun Percobaan Maonoko Lembaga Bandung)	Penggunaan Metode Analisis Pendapatan	Objek Penelitian
4	Ishan wahidan Baskoro (2017)	Analisi Usahatani Benih Padi Bersertifikat Pada Penangkar Benih (UPB Karawang PT Pertani)	Penggunaan Metode Analisis Pendapatan	Objek Penelitian

## 2.10 Kerangka Pemikiran

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pendapatan usaha produksi yang dihasilkan dan dilakukan oleh industri rumahan. Hal yang pertama kali dilakukan dalam membuat skema kerangka pemikiran adalah dengan melakukan observasi dan wawancara langsung untuk mencari informasi mengenai permasalahan yang ada dalam aspek finansial dari usaha produk tahu.

Kerangka pemikiran dari penelitian pengusaha tahu Oebufu dimulai dari pengelolaan tahu, lalu melakukan input atau bahan baku yang terdiri dari kacang kedelai, air, asam cuka, dan bahan bakar (kayu bakar). Lalu



mengidentifikasi biaya operasional yaitu upah tenaga kerja dan ongkos transport, kemudian dianalisis smenggunakan metode yang digunakan dalam penelitian ini. Berdasarkan penjelasan yang sudah dijelaskan diatas sehingga gambaran kerangka pemikiran dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 2.2

**Gambar 2.2**  
**Kerangka Pemikiran**

