

Analisis Aspek-Aspek Dalam Studi Kelayakan Bisnis Tahu Sari Delai Untuk Mendukung Pengembangan Usaha Berkelanjutan

Aziz Musafah¹, Hani Agustin Nugroho², Kufita Indi Zulfa³, Lubabatus Sadiyah⁴, Muhammad Fatchurrizqi⁵, Nur Isnaini⁶, Rena Mey Sulistriana⁷, Yogi Apri Liana⁸, Sudiro⁹

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia¹⁻⁹

Email Korespondensi: azizmusaffa46@gmail.com, hanynugroho194@gmail.com, zulfaseason@gmail.com, lubabatusnew@gmail.com, fatchurriski55@gmail.com, nurIsnaini164@gmail.com, renamey23@gmail.com, yogiliana2@gmail.com, sudiroarnuji@gmail.com

Article received: 01 Mei 2026, Review process: 12 Mei 2026

Article Accepted: 27 Mei 2026, Article published: 29 Juni 2026

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play an important role in supporting the economy, particularly through food-processing industries such as tofu production businesses. Tahu Sari Delai is a tofu-processing enterprise that has operated since 1981 and presents an interesting case for business feasibility analysis. This study aims to analyze the feasibility of Tahu Sari Delai based on production, marketing, financial, legal, technological, and environmental aspects. The research employed a descriptive qualitative method through direct observation and interviews with the business owner. The findings indicate that Tahu Sari Delai implements an effective production process by combining simple technology with traditional methods, enabling the maintenance of product quality. From the marketing perspective, the business has a stable market, loyal customers, and a well-established distribution network developed over more than four decades. Financially, the business generates considerable revenue and operates using the owner's personal capital. In terms of legality, the enterprise has fulfilled legal requirements through business permits and halal certification, while the technological aspect reflects the application of a semi-modern production system. However, environmental management, particularly waste treatment, still requires improvement to support sustainable operations. Overall, the analysis concludes that Tahu Sari Delai is a feasible business with strong potential for continued development and long-term sustainability.

Keywords: Business Feasibility Study, Msmes, Tofu Industry, Marketing, Environmental Management.

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian masyarakat, salah satunya melalui industri pengolahan pangan seperti usaha produksi tahu. Tahu Sari Delai merupakan usaha pengolahan tahu yang telah beroperasi sejak tahun 1981 dan memiliki prospek usaha yang menarik untuk dikaji melalui studi kelayakan bisnis. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha Tahu Sari Delai berdasarkan aspek produksi, pemasaran, keuangan, legalitas, teknologi, dan lingkungan (AMDAL). Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik usaha. Hasil

penelitian menunjukkan bahwa usaha Tahu Sari Delai memiliki proses produksi yang efektif dengan memadukan teknologi sederhana dan metode tradisional sehingga kualitas produk tetap terjaga. Dari aspek pemasaran, usaha ini memiliki pasar yang stabil dengan pelanggan tetap serta jaringan distribusi yang telah terbentuk selama lebih dari empat dekade. Dari aspek keuangan, usaha mampu menghasilkan omzet yang cukup baik dengan sumber modal berasal dari modal pribadi. Aspek legalitas telah terpenuhi melalui kepemilikan izin usaha dan sertifikat halal, sedangkan aspek teknologi menunjukkan penerapan sistem semi-modern. Namun, pengelolaan limbah masih perlu ditingkatkan agar lebih ramah lingkungan. Berdasarkan hasil analisis, usaha Tahu Sari Delai dinilai layak untuk terus dijalankan dan dikembangkan secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Studi Kelayakan Bisnis, UMKM, Industri Tahu, Pemasaran, Pengelolaan Lingkungan.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) masih menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia. Selain berkontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja, UMKM juga berperan dalam menjaga stabilitas ekonomi masyarakat, terutama di tingkat daerah. Salah satu sektor UMKM yang hingga saat ini tetap bertahan dan memiliki pasar yang relatif stabil adalah industri pengolahan pangan tradisional. Di antara berbagai jenis usaha pangan tersebut, industri tahu merupakan usaha yang menarik untuk dikaji karena mampu memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat sekaligus menjadi sumber penghidupan bagi banyak keluarga. Tingginya konsumsi tahu di Indonesia menunjukkan bahwa produk ini tidak hanya berfungsi sebagai sumber protein nabati yang terjangkau, tetapi juga telah menjadi bagian dari budaya konsumsi masyarakat sehari-hari (Ningsih dkk., 2026).

Meskipun permintaan pasar terhadap tahu cenderung stabil, keberlangsungan usaha tahu saat ini menghadapi berbagai tantangan yang tidak sederhana. Kenaikan harga kedelai impor, perubahan perilaku konsumen, meningkatnya persaingan usaha, serta tuntutan pengelolaan lingkungan menjadi faktor yang harus dihadapi oleh pelaku usaha. Dalam beberapa tahun terakhir, isu keberlanjutan (sustainability) semakin banyak mendapat perhatian dalam dunia bisnis. Suatu usaha tidak lagi dinilai berhasil hanya karena mampu memperoleh keuntungan ekonomi, tetapi juga karena mampu memberikan manfaat sosial dan meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan. Konsep triple bottom line yang mengintegrasikan aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan menjadi salah satu pendekatan yang banyak digunakan untuk menilai keberlanjutan usaha, termasuk pada sektor UMKM pangan (Kurnia dkk., 2023).

Pada industri tahu, isu keberlanjutan memiliki karakteristik yang cukup kompleks. Di satu sisi, usaha tahu berkontribusi terhadap perekonomian masyarakat melalui penciptaan lapangan kerja dan penyediaan pangan. Namun di sisi lain, proses produksinya menghasilkan limbah cair maupun limbah padat yang berpotensi menimbulkan permasalahan lingkungan apabila tidak dikelola dengan baik. Penelitian Ningsih dkk., (2026) menunjukkan bahwa industri tahu termasuk salah satu industri pangan yang membutuhkan konsumsi energi dan air dalam

jumlah besar. Selain itu, limbah cair yang dihasilkan mengandung bahan organik dengan konsentrasi tinggi sehingga dapat menurunkan kualitas lingkungan apabila dibuang secara langsung tanpa proses pengolahan terlebih dahulu.

Permasalahan lingkungan tersebut bukan hanya ditemukan pada industri tahu skala besar, tetapi juga banyak dijumpai pada industri rumah tangga dan UMKM. Hasil penelitian Nugraha dkk., (2024) melalui pendekatan Life Cycle Assessment menunjukkan bahwa aktivitas produksi tahu memberikan kontribusi terhadap emisi lingkungan yang cukup signifikan, terutama berasal dari penggunaan energi dan pengelolaan limbah yang belum optimal. Temuan ini menunjukkan bahwa keberlanjutan industri tahu tidak hanya berkaitan dengan kemampuan menghasilkan produk yang diterima pasar, tetapi juga berkaitan dengan bagaimana usaha tersebut mengelola sumber daya dan dampak lingkungannya.

Dalam konteks tersebut, konsep ekonomi sirkular mulai banyak diperkenalkan sebagai alternatif pengelolaan usaha yang lebih berkelanjutan. Pendekatan ekonomi sirkular mendorong pelaku usaha untuk memanfaatkan kembali limbah yang dihasilkan selama proses produksi sehingga nilai ekonominya dapat meningkat. Penelitian Yulistika dkk., (2023) menjelaskan bahwa ampas tahu sebenarnya memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai pakan ternak, bahan baku pupuk organik, maupun produk olahan lainnya yang bernilai ekonomi. Namun dalam praktiknya, banyak UMKM tahu yang belum mampu mengoptimalkan pemanfaatan limbah tersebut karena keterbatasan pengetahuan, teknologi, maupun jaringan kerja sama dengan pihak lain.

Selain persoalan lingkungan, keberlanjutan usaha tahu juga ditentukan oleh kemampuan pelaku usaha dalam mengelola proses produksi secara efektif. Penerapan prinsip cleaner production menjadi salah satu strategi yang dinilai mampu meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku dan energi sekaligus mengurangi jumlah limbah yang dihasilkan. Penelitian Fajar dkk., (2024) menunjukkan bahwa penerapan produksi bersih dapat membantu pelaku usaha mengurangi biaya operasional tanpa mengurangi kualitas produk. Temuan tersebut diperkuat oleh Borges dkk., (2024) yang menyatakan bahwa praktik cleaner production mampu meningkatkan daya saing usaha melalui peningkatan efisiensi dan produktivitas.

Di samping aspek produksi, perkembangan pasar juga menuntut UMKM untuk melakukan berbagai penyesuaian. Persaingan yang semakin ketat mengharuskan pelaku usaha tidak hanya mengandalkan kualitas produk, tetapi juga memperhatikan strategi pemasaran, jaringan distribusi, dan hubungan dengan konsumen. Dzikriansyah dkk., (2023) menjelaskan bahwa penerapan green supply chain management dapat membantu UMKM meningkatkan kinerja lingkungan sekaligus memperkuat daya saing usaha. Sementara itu, Jia dkk., (2024) menekankan pentingnya penguatan rantai pasok pangan yang berkelanjutan guna menjaga stabilitas usaha dalam jangka panjang.

Fenomena tersebut juga dapat ditemukan pada usaha Tahu Sari Delai yang berlokasi di Desa Karangsari, Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas.

Berdasarkan hasil observasi lapangan, usaha ini telah berdiri sejak tahun 1981 dan masih bertahan hingga saat ini. Kemampuan bertahan selama lebih dari empat puluh tahun menunjukkan bahwa usaha tersebut memiliki fondasi bisnis yang cukup kuat. Produk yang dihasilkan berupa tahu putih dan tahu kuning yang dipasarkan kepada pedagang pasar, warung makan, dan masyarakat umum. Dalam proses produksinya, usaha ini masih mempertahankan metode tradisional pada beberapa tahapan produksi, meskipun telah memanfaatkan mesin penggiling kedelai untuk membantu meningkatkan efisiensi kerja.

Menariknya, keberhasilan usaha Tahu Sari Delai dalam mempertahankan eksistensinya tidak sepenuhnya ditopang oleh penggunaan teknologi modern atau strategi pemasaran digital. Berdasarkan hasil wawancara, kekuatan utama usaha justru terletak pada kualitas produk yang konsisten, hubungan baik dengan pelanggan, serta pengalaman panjang dalam menjalankan usaha. Namun demikian, hasil observasi juga menunjukkan adanya sejumlah tantangan yang perlu mendapat perhatian, seperti pengelolaan limbah cair yang masih sederhana, pemanfaatan limbah padat yang belum optimal, penggunaan teknologi produksi yang terbatas, dan pemasaran yang masih mengandalkan pola konvensional. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keberlanjutan usaha tidak hanya dipengaruhi oleh aspek ekonomi, tetapi juga oleh kemampuan usaha dalam beradaptasi terhadap tuntutan lingkungan dan perkembangan pasar.

Berbagai penelitian sebelumnya telah membahas industri tahu dari sudut pandang yang beragam. Sebagian penelitian berfokus pada efisiensi energi dan penggunaan sumber daya (Ningsih dkk., 2026), sebagian lainnya menyoroti aspek lingkungan melalui pendekatan LCA (Nugraha dkk., 2024), ekonomi sirkular (Yulistika dkk., 2023), maupun konsep triple bottom line pada UMKM tahu (Kurnia dkk., 2023). Meskipun demikian, penelitian-penelitian tersebut umumnya mengkaji aspek tertentu secara terpisah. Kajian yang secara khusus membahas praktik pengelolaan usaha tahu tradisional dengan mengintegrasikan aspek produksi, pemasaran, keuangan, teknologi, legalitas, dan lingkungan dalam perspektif keberlanjutan masih relatif terbatas, terutama pada konteks UMKM tahu di Kabupaten Banyumas.

Perkembangan penelitian terkini menunjukkan bahwa keberlanjutan UMKM pangan tidak lagi hanya dipandang dari sisi profitabilitas usaha, melainkan dari kemampuan usaha dalam mengelola sumber daya secara efisien, mengurangi dampak lingkungan, memperkuat hubungan sosial, dan meningkatkan daya saing melalui inovasi. Pendekatan yang mengintegrasikan prinsip triple bottom line, ekonomi sirkular, cleaner production, dan rantai pasok berkelanjutan menjadi kecenderungan utama dalam kajian UMKM pangan saat ini.

Meskipun penelitian mengenai industri tahu telah banyak dilakukan, masih terdapat keterbatasan kajian yang menganalisis praktik pengelolaan usaha tahu tradisional secara komprehensif. Sebagian besar penelitian terdahulu hanya berfokus pada satu aspek tertentu, seperti lingkungan, produksi, atau pemasaran. Akibatnya, belum banyak penelitian yang mampu menjelaskan bagaimana

keterkaitan antar aspek produksi, pemasaran, keuangan, teknologi, legalitas, dan lingkungan memengaruhi keberlanjutan usaha tahu tradisional secara keseluruhan.

Kebaruan penelitian ini terletak pada upaya menganalisis praktik pengelolaan usaha tahu tradisional berkelanjutan melalui pendekatan multidimensional dengan studi kasus pada Tahu Sari Delai Karang Sari Banyumas. Penelitian ini tidak hanya menggambarkan kondisi aktual usaha, tetapi juga mengidentifikasi keterkaitan berbagai aspek pengelolaan yang mendukung keberlangsungan usaha dalam jangka panjang. Dengan demikian, hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih utuh mengenai model pengelolaan UMKM tahu tradisional yang berkelanjutan.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis praktik pengelolaan usaha tahu tradisional berkelanjutan pada Tahu Sari Delai Karang Sari Banyumas melalui kajian aspek produksi, pemasaran, keuangan, teknologi, legalitas, dan lingkungan. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan kajian UMKM berkelanjutan sekaligus menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku usaha dalam merumuskan strategi pengembangan usaha yang lebih adaptif, kompetitif, dan berkelanjutan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang dilakukan melalui observasi lapangan dan studi kepustakaan (library research). Observasi lapangan dilaksanakan secara langsung pada usaha Tahu Sari Delai untuk memperoleh informasi mengenai kegiatan operasional dan kondisi usaha sebagai dasar dalam analisis studi kelayakan bisnis. Pengumpulan data difokuskan pada aspek produksi, pasar dan pemasaran, keuangan, teknologi, serta lingkungan, yang meliputi proses produksi, kapasitas usaha, strategi pemasaran, penerapan teknologi, pengelolaan keuangan, dan penanganan limbah. Penelitian ini juga memanfaatkan studi kepustakaan dengan menelaah berbagai sumber ilmiah, seperti buku, jurnal, dan hasil penelitian terdahulu yang relevan dengan studi kelayakan bisnis. Seluruh data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik deskriptif kualitatif melalui proses identifikasi, pengelompokan, dan interpretasi data berdasarkan teori dan indikator kelayakan bisnis. Analisis tersebut bertujuan untuk menilai tingkat kelayakan usaha Tahu Sari Delai dari aspek produksi, pasar dan pemasaran, keuangan, teknologi, serta lingkungan guna mengetahui potensi keberlanjutan dan peluang pengembangannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Proses Produksi / Pembuatan Tahu

Berdasarkan hasil wawancara, usaha tahu milik Bapak Wartum dan Ibu Maryati telah beroperasi sejak tahun 1981. Dalam proses produksinya, bahan baku utama yang digunakan adalah kedelai berkualitas baik yang dipilih secara selektif. Menurut narasumber, salah satu ciri kedelai yang baik untuk pembuatan tahu adalah memiliki warna yang tidak kemerahan karena dapat memengaruhi kualitas

tahu yang dihasilkan. Pemilihan bahan baku yang tepat menjadi faktor penting untuk menjaga mutu dan cita rasa produk tahu yang diproduksi.

Proses pembuatan tahu diawali dengan perendaman kedelai selama kurang lebih lima jam. Perendaman ini bertujuan untuk melunakkan biji kedelai sehingga lebih mudah diolah pada tahap berikutnya. Setelah direndam, kedelai dicuci hingga bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel, kemudian digiling menggunakan mesin penggiling hingga menghasilkan bubur kedelai. Bubur kedelai tersebut selanjutnya direbus sampai mendidih agar sari kedelai dapat diperoleh secara optimal.

Setelah proses perebusan selesai, sari kedelai disaring untuk memisahkan ampas kedelai dari cairannya. Cairan hasil penyaringan kemudian diproses lebih lanjut dengan menambahkan cuka sebagai bahan penggumpal. Penambahan cuka berfungsi untuk memisahkan protein kedelai dari cairannya sehingga terbentuk gumpalan tahu. Gumpalan tersebut kemudian dimasukkan ke dalam cetakan yang telah dilapisi kain dan dipres menggunakan batu sebagai pemberat untuk mengurangi kadar air serta membentuk tekstur tahu yang lebih padat.

Tahap terakhir adalah mengeluarkan tahu dari cetakan dan memotongnya sesuai ukuran yang diinginkan. Tahu yang telah selesai dipotong kemudian di lapisi kain khusus kembali, dan kemudian dipres kembali, setelah di pres, lalu dilepas satu persatu kain tersebut dan masuk ke dalam proses pewarnaan tahu kuning dengan warna alami dari kunyit. Tahu siap dipasarkan kepada konsumen. Berdasarkan hasil wawancara, proses produksi masih memadukan penggunaan mesin sederhana pada tahap penggilingan dengan metode tradisional pada tahap pengepresan. Selain itu, produk tahu yang dihasilkan tidak menggunakan bahan pengawet sehingga hanya mampu bertahan sekitar dua hari, namun kualitas dan kesegarannya tetap terjaga karena diproduksi setiap hari.

Dalam menjaga kualitas produk, pemilik usaha tahu ini memperhatikan pemilihan bahan baku serta kebersihan selama proses produksi. Hasil wawancara menunjukkan bahwa tahu yang diproduksi tidak menggunakan bahan pengawet sehingga hanya mampu bertahan sekitar dua hari pada suhu normal. Meskipun masa simpannya relatif singkat, hal ini menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan lebih alami dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, proses produksi dilakukan secara rutin setiap hari untuk memenuhi kebutuhan pasar dan menjaga kesegaran produk yang dipasarkan kepada konsumen.

Secara keseluruhan, proses produksi tahu pada usaha ini masih menggunakan metode tradisional yang dipadukan dengan penggunaan mesin penggiling kedelai. Sistem produksi tersebut dinilai cukup efektif dalam menghasilkan tahu dengan kualitas yang baik dan cita rasa yang tetap terjaga. Penggunaan metode tradisional juga menjadi salah satu keunggulan karena mampu mempertahankan karakteristik produk yang telah dikenal oleh konsumen selama bertahun-tahun.

Aspek Pemasaran

Berdasarkan hasil wawancara, usaha tahu ini merupakan usaha keluarga yang telah berdiri sejak tahun 1981 dan terus beroperasi hingga saat ini. Keberlangsungan usaha selama lebih dari empat dekade menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan memiliki pasar yang cukup stabil dan diterima oleh masyarakat. Pengalaman yang panjang dalam menjalankan usaha menjadi modal penting dalam menghadapi persaingan serta perubahan kondisi pasar yang terjadi dari waktu ke waktu.

Target pasar utama usaha ini adalah pedagang pasar, warung makan, serta masyarakat umum yang membutuhkan tahu sebagai bahan pangan sehari-hari. Produk yang dihasilkan dipasarkan ke pasar di wilayah Purbalingga dan sekitarnya. Distribusi dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha kepada pelanggan tetap maupun pedagang yang telah menjalin kerja sama dalam jangka waktu yang lama. Sistem distribusi langsung tersebut membantu menjaga kualitas produk karena tahu dapat segera sampai ke tangan konsumen dalam kondisi masih segar.

Berdasarkan keterangan narasumber, produk yang paling diminati konsumen adalah tahu putih dan tahu kuning. Kedua jenis produk tersebut memiliki porsi masing-masing sesuai dengan kebutuhan dan selera konsumen. Tahu kuning memiliki cita rasa yang lebih gurih dan asin karena melalui proses perebusan tambahan dengan bumbu tertentu, sedangkan tahu putih lebih banyak digunakan sebagai bahan baku berbagai olahan makanan. Keberagaman produk ini menjadi salah satu strategi usaha dalam memenuhi kebutuhan pasar yang beragam.

Strategi pemasaran yang diterapkan masih bersifat konvensional dengan mengandalkan hubungan baik dengan pelanggan tetap, kualitas produk yang konsisten, serta jaringan pemasaran yang telah terbentuk selama bertahun-tahun. Hingga saat ini usaha belum memanfaatkan pemasaran digital secara optimal, namun tetap mampu mempertahankan pelanggan karena kualitas produk yang baik dan kepercayaan konsumen yang telah terbangun. Loyalitas pelanggan menjadi faktor penting yang mendukung keberlangsungan usaha di tengah persaingan dengan produsen tahu lainnya.

Dari sisi penjualan, usaha ini menunjukkan kondisi yang cukup baik dengan produk yang umumnya habis terjual setiap hari. Pada periode tertentu, seperti saat permintaan pasar meningkat, jumlah penjualan dapat mengalami kenaikan yang signifikan. Namun demikian, pelaku usaha juga menghadapi beberapa kendala pemasaran, terutama terkait fluktuasi harga bahan baku kedelai dan biaya distribusi yang dipengaruhi oleh kenaikan harga bahan bakar. Meskipun demikian, usaha tetap mampu bertahan karena memiliki pelanggan tetap dan reputasi yang baik di masyarakat.

Secara keseluruhan, aspek pemasaran usaha sentra tahu ini dapat dikatakan cukup baik. Hal tersebut terlihat dari keberlangsungan usaha yang telah berjalan lebih dari 40 tahun, adanya pasar yang jelas, produk yang diminati konsumen, serta jaringan distribusi yang sudah terbentuk dengan baik. Ke depan, pemanfaatan media digital dan perluasan jaringan pemasaran dapat menjadi peluang untuk

meningkatkan penjualan dan memperluas jangkauan pasar sehingga usaha dapat berkembang lebih optimal.

Aspek Keuangan

Usaha sentra tahu ini didirikan dengan menggunakan modal pribadi sebagai sumber pendanaan utama. Penggunaan modal pribadi menunjukkan bahwa pemilik usaha memiliki komitmen yang tinggi dalam menjalankan dan mengembangkan usahanya tanpa bergantung pada pinjaman dari lembaga keuangan atau pihak lain. Dengan menggunakan modal sendiri, pelaku usaha memiliki keleluasaan dalam mengelola keuangan serta mengambil keputusan terkait operasional dan pengembangan usaha. Selain itu, penggunaan modal pribadi juga mengurangi risiko beban pembayaran cicilan maupun bunga pinjaman yang dapat memengaruhi kondisi keuangan usaha.

Dalam kegiatan operasionalnya, pengeluaran terbesar berasal dari pembelian bahan baku kedelai yang merupakan bahan utama dalam proses pembuatan tahu. Harga kedelai yang digunakan saat ini sekitar Rp10.800 per kilogram, sedangkan kebutuhan produksi mencapai 1 kuintal atau 100 kilogram per hari. Dengan kebutuhan tersebut, biaya yang harus dikeluarkan untuk pembelian kedelai mencapai sekitar Rp1.080.000 setiap hari. Besarnya biaya bahan baku ini menunjukkan bahwa keberlangsungan usaha sangat dipengaruhi oleh ketersediaan dan stabilitas harga kedelai di pasaran. Apabila terjadi kenaikan harga kedelai, maka biaya produksi akan meningkat dan berpotensi mengurangi keuntungan yang diperoleh.

Selain biaya bahan baku, terdapat berbagai biaya operasional lain yang harus dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya tersebut meliputi upah tenaga kerja, biaya bahan bakar untuk proses pemasakan, biaya listrik dan air, biaya perawatan peralatan produksi, biaya pengemasan, serta biaya distribusi atau pengiriman produk kepada konsumen. Seluruh biaya tersebut menjadi komponen penting yang harus diperhitungkan agar usaha dapat berjalan secara efektif dan berkelanjutan.

Dari sisi pendapatan, usaha sentra tahu ini mampu menghasilkan rata-rata pendapatan sekitar Rp3.000.000 per hari dari hasil penjualan produk tahu yang diproduksi. Jika diasumsikan produksi dan penjualan berjalan secara stabil setiap hari, maka pendapatan yang diperoleh dapat mencapai sekitar Rp90.000.000 per bulan. Angka tersebut menunjukkan bahwa usaha sentra tahu memiliki potensi pasar yang cukup baik dan mampu menghasilkan omzet yang relatif besar untuk skala usaha kecil hingga menengah.

Namun demikian, pendapatan sebesar Rp90.000.000 per bulan tersebut masih merupakan pendapatan kotor (omzet). Pendapatan tersebut belum memperhitungkan berbagai pengeluaran yang harus dibayarkan selama proses produksi dan pemasaran. Oleh karena itu, untuk mengetahui keuntungan yang sebenarnya, perlu dilakukan perhitungan terhadap seluruh biaya operasional yang dikeluarkan. Setelah seluruh biaya seperti pembelian bahan baku, upah pekerja, biaya utilitas, biaya distribusi, dan biaya lainnya dikurangi dari pendapatan kotor, barulah dapat diketahui jumlah keuntungan bersih yang diperoleh oleh usaha.

Berdasarkan kondisi tersebut, aspek keuangan usaha sentra tahu dapat dikatakan cukup baik karena mampu menghasilkan pendapatan yang stabil dan memiliki pasar yang jelas. Akan tetapi, pengelolaan keuangan yang efektif tetap diperlukan, terutama dalam mengendalikan biaya produksi dan mengantisipasi fluktuasi harga bahan baku. Dengan manajemen keuangan yang baik, usaha sentra tahu dapat menjaga kestabilan keuntungan, meningkatkan efisiensi operasional, serta mendukung pengembangan usaha di masa mendatang.

Aspek Legalitas

Usaha sentra tahu ini telah memperhatikan aspek legalitas sebagai salah satu faktor penting dalam menjalankan kegiatan usahanya. Hal tersebut dibuktikan dengan kepemilikan izin usaha resmi yang telah diperoleh dari instansi terkait, termasuk izin dari Dinas Kesehatan. Kepemilikan izin tersebut menunjukkan bahwa usaha ini telah memenuhi berbagai persyaratan yang ditetapkan pemerintah, khususnya yang berkaitan dengan kebersihan, keamanan pangan, serta kelayakan proses produksi. Dengan adanya izin resmi, kegiatan usaha dapat berjalan secara legal dan memiliki dasar hukum yang jelas dalam operasionalnya.

Selain memiliki izin usaha, sentra tahu ini juga telah mengantongi sertifikat halal. Sertifikat halal menjadi salah satu bentuk jaminan bahwa bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang dihasilkan telah memenuhi standar kehalalan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Keberadaan sertifikat halal sangat penting, terutama karena mayoritas konsumen di Indonesia mempertimbangkan aspek kehalalan produk sebelum melakukan pembelian.

Kelengkapan legalitas yang dimiliki oleh usaha sentra tahu ini memberikan berbagai manfaat, baik bagi pelaku usaha maupun konsumen. Bagi pelaku usaha, legalitas dapat meningkatkan kredibilitas dan mempermudah pengembangan usaha, seperti menjalin kerja sama dengan pihak lain, mengikuti program pembinaan pemerintah, maupun memperluas jangkauan pemasaran. Sementara bagi konsumen, adanya izin usaha dan sertifikat halal memberikan rasa aman serta kepercayaan terhadap kualitas dan keamanan produk yang dikonsumsi.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa usaha sentra tahu ini telah menunjukkan komitmen yang baik dalam memenuhi aspek legalitas melalui kepemilikan izin usaha resmi dari Dinas Kesehatan dan sertifikat halal. Hal ini menjadi nilai tambah yang mendukung keberlangsungan usaha serta meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan.

Aspek Sumber Daya Manusia

Berdasarkan hasil observasi, pabrik tahu Sari Delai memiliki 7 orang karyawan yang bekerja dengan pembagian tugas yang jelas sesuai kebutuhan produksi. Setiap karyawan memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda sesuai dengan tahapan produksi tahu. Satu orang bertugas pada proses perendaman dan penggilingan kedelai, dua orang pada proses perebusan serta penyaringan sari kedelai, dua orang bertanggung jawab pada proses pencetakan dan pemotongan tahu, satu orang menangani pengemasan dan satu orang distribusi produk.

Pembagian kerja tersebut menunjukkan adanya pengelolaan SDM yang cukup baik karena setiap pekerja memiliki tanggung jawab yang spesifik sehingga proses produksi dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Kegiatan produksi dimulai sejak pukul 04.30 WIB hingga sore hari, jam kerja yang panjang mencerminkan tingginya kebutuhan tenaga kerja dalam menjaga kelancaran produksi serta memenuhi permintaan pasar setiap harinya. Meskipun jumlah tenaga kerja relatif sedikit, pembagian tugas yang jelas memungkinkan seluruh proses produksi dapat diselesaikan dengan baik. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengelolaan SDM yang efektif menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga produktivitas dan keberlangsungan usaha tahu.

Aspek AMDAL

Berdasarkan hasil observasi, proses produksi tahu di usaha tersebut menghasilkan limbah sebagai salah satu konsekuensi dari kegiatan pengolahan kedelai menjadi tahu. Limbah yang dihasilkan umumnya berupa limbah cair hasil pencucian dan penyaringan kedelai, serta sisa ampas kedelai yang tidak digunakan dalam proses produksi. Keberadaan limbah ini merupakan hal yang umum pada industri tahu, sehingga diperlukan pengelolaan yang baik agar tidak menimbulkan dampak negatif bagi lingkungan sekitar.

Dalam pengelolaannya, limbah yang dihasilkan dari proses produksi dibuang ke parit yang berada di sekitar lokasi usaha. Meskipun telah tersedia saluran pembuangan khusus, sistem pengelolaan tersebut masih tergolong sederhana. Apabila limbah dibuang secara terus-menerus tanpa pengolahan terlebih dahulu, hal ini berpotensi menimbulkan pencemaran lingkungan, seperti menurunnya kualitas air, munculnya bau tidak sedap, serta gangguan terhadap ekosistem di sekitar area pembuangan.

Usaha tahu ini telah memiliki saluran pembuangan limbah khusus yang menunjukkan adanya upaya untuk mengelola limbah secara lebih terarah. Keberadaan saluran tersebut membantu mengendalikan aliran limbah agar tidak menyebar secara sembarangan ke lingkungan sekitar. Namun, keberadaan saluran pembuangan saja belum cukup apabila tidak disertai dengan proses pengolahan limbah yang sesuai dengan standar lingkungan hidup.

Dari hasil wawancara juga diketahui bahwa usaha ini pernah mendapatkan pemeriksaan dari dinas lingkungan hidup. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan usaha telah berada dalam pengawasan pihak terkait sehingga aspek lingkungan menjadi salah satu perhatian dalam operasional usaha. Pemeriksaan tersebut dapat menjadi sarana evaluasi bagi pelaku usaha untuk terus meningkatkan pengelolaan limbah dan menjaga keberlanjutan usahanya agar tetap sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Kondisi kebersihan area produksi tergolong baik, yang terlihat dari lingkungan kerja yang cukup terjaga dan tertata. Selain itu, limbah padat berupa ampas tahu sebenarnya memiliki potensi untuk dimanfaatkan kembali sebagai pakan ternak. Namun, karena pemilik usaha tidak memiliki ternak dan belum bekerja sama dengan peternak setempat, limbah tersebut akhirnya dibuang.

Padahal, pemanfaatan kembali limbah dapat menjadi solusi yang lebih ramah lingkungan sekaligus memberikan nilai tambah ekonomi bagi usaha tersebut.

Aspek Teknologi

Berdasarkan hasil observasi, teknologi yang digunakan dalam proses pembuatan tahu masih tergolong sederhana. Salah satu mesin yang digunakan adalah mesin penggiling atau pemeras kedelai yang berfungsi untuk membantu proses pengolahan bahan baku menjadi sari kedelai. Penggunaan mesin ini menunjukkan bahwa usaha telah memanfaatkan teknologi untuk meningkatkan efisiensi pada tahap tertentu dalam proses produksi.

Meskipun telah menggunakan mesin penggiling kedelai, sebagian besar tahapan produksi masih dilakukan dengan metode tradisional. Penggunaan alat dan teknik tradisional tersebut menunjukkan bahwa usaha masih mempertahankan cara produksi yang telah digunakan secara turun-temurun. Selain karena faktor biaya, penggunaan metode tradisional juga dianggap mampu mempertahankan kualitas dan karakteristik tahu yang dihasilkan.

Salah satu contoh penggunaan teknologi tradisional terlihat pada proses pengepresan tahu. Setelah proses penggumpalan selesai, tahu tidak dipress menggunakan mesin modern, melainkan dengan cara menindih cetakan menggunakan batu sebagai pemberat. Teknik ini bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tahu sehingga teksturnya menjadi lebih padat.

Penggunaan metode tradisional memiliki beberapa kelebihan, seperti biaya operasional yang relatif rendah dan perawatan alat yang lebih mudah dibandingkan penggunaan mesin modern. Selain itu, pelaku usaha tidak perlu mengeluarkan investasi besar untuk membeli peralatan berteknologi tinggi. Namun demikian, proses produksi yang masih mengandalkan tenaga manusia dan alat sederhana cenderung membutuhkan waktu lebih lama serta kapasitas produksi yang lebih terbatas.

Secara keseluruhan, penerapan teknologi pada usaha tahu ini berada pada tahap semi-modern, yaitu menggabungkan penggunaan mesin pada beberapa proses dengan metode tradisional pada tahapan lainnya. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa usaha telah berupaya meningkatkan efisiensi produksi tanpa meninggalkan cara kerja yang dianggap sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan usaha. Penerapan teknologi yang lebih modern dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan produktivitas, kualitas produk, serta daya saing usaha di tengah perkembangan industri pangan yang semakin maju.

SIMPULAN

Kesimpulan berdasarkan hasil penelitian, usaha Tahu Sari Delai di Desa Karang Sari, Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas dinilai layak untuk dijalankan dan dikembangkan secara berkelanjutan. Dari aspek produksi, usaha ini mampu mempertahankan kualitas produk melalui penggunaan bahan baku yang baik, proses produksi yang terjaga, serta perpaduan antara teknologi sederhana dan metode tradisional. Dari aspek pemasaran, usaha memiliki pasar yang stabil,

pelanggan tetap, dan jaringan distribusi yang telah terbentuk selama lebih dari empat dekade. Aspek keuangan menunjukkan bahwa usaha mampu menghasilkan omzet yang cukup baik dengan sumber modal yang berasal dari modal pribadi, sedangkan aspek legalitas telah terpenuhi melalui kepemilikan izin usaha dan sertifikat halal yang meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, aspek sumber daya manusia menunjukkan adanya pembagian kerja yang jelas sehingga proses produksi dapat berjalan secara efektif. Pada aspek teknologi, usaha telah menerapkan sistem semi-modern yang mendukung efisiensi produksi tanpa menghilangkan karakteristik tradisional produk. Namun demikian, aspek lingkungan masih memerlukan perhatian lebih, khususnya dalam pengelolaan limbah cair dan pemanfaatan limbah padat agar tidak menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan. Oleh karena itu, peningkatan pengelolaan limbah, pemanfaatan teknologi yang lebih efisien, serta pengembangan pemasaran digital dapat menjadi strategi yang mendukung keberlanjutan dan daya saing usaha Tahu Sari Delai di masa mendatang.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar besarnya kepada Tuhan Yang Maha Esa atas nikmat dan hidayah-Nya sehingga penelitian ini dapat terselesaikan. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pihak usaha Tahu Sari Delai yang bersedia berpartisipasi dan mendukung terlaksananya penelitian ini. Ucapan terima kasih turut penulis sampaikan kepada IQRAR.

DAFTAR RUJUKAN

- Borges, T. de M. D., Ganga, G. M. D., Filho, M. G., Delai, I., & Santa-Eulalia, L. A. (2024). Cleaner Production Practices, Implementation Concerns and Measurement: A Systematic Literature Review. 31(3), 2402–2423. <https://doi.org/10.1002/csr.2693>
- Dzikriansyah, M. A., Masudin, I., Zulfikarijah, F., Jihadi, M., & Jatmiko, R. D. (2023). The role of green supply chain management practices on environmental performance: A case of Indonesian small and medium enterprises. *Cleaner Logistics and Supply Chain*, 6(7), 100100. <https://doi.org/10.1016/j.clscn.2023.100100>
- Fajar, I. A., Nugraha, H. S., & Hadi, S. P. (2024). Analisis Penerapan Produksi Bersih: Studi Kasus Pabrik Tahu Eco dalam Pengelolaan Lingkungan. *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 13(3), 558–569.
- Jia, F., Shahzadi, G., Bourlakis, M., & John, A. (2024). Promoting Resilient and Sustainable Food Systems: A Systematic Literature Review on Short Food Supply Chains. *Journal of Cleaner Production*, 435. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2023.140364>
- Kurnia, I. N. A., Hasanudin, M., & Putri, A. G. (2023). Influence Of The Triple Bottom Line Concept On Sustainability and Success Of Tofu SMEs In Magelang. *Applied Accounting and Management Review (AAMAR)*, 2(2), 70–79. <https://doi.org/10.32497/aamar.v2i2.5095>

- Ningsih, L. M., Mazancová, J., Hasanudin, U., & Roubík, H. (2026). Energy audits in the tofu industry; an evaluation of energy consumption towards a green and sustainable industry. *Environment, Development and Sustainability*, 28(2), 3737–3759. <https://doi.org/10.1007/s10668-024-05109-z>
- Nugraha, A. W., Larassati, D. P., & Wulandari, A. D. (2024). The Greenhouse Gas Analysis Using Life Cycle Assessment (LCA) in Small Scale Tofu Industry. *Journal of Agroindustrial Technology*, 34(2). <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2024.34.2.140>
- Yulistika, E., Suprihatin, & Purwoko. (2023). Potensi Penerapan Konsep Ekonomi Sirkular Untuk Pengembangan Industri Tahu Yang Berkelanjutan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(3), 254–266. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.3.254>