

LAPORAN KERJA LAPANGAN

Analisis Produksi Dan Pendapatan Tahu Selama Masa Covid-19

(Pabrik Tahu Desa Pangkalan Lunang Kec. Kualuh Leidong Kab. Labuhan Batu Utara)

PROPOSAL PENELITIAN

Oleh :

YAYUK ASMIAH

178700009

Dosen Pembimbing

ABDUL KARIM S.si M.si



FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS MEDAN AREA

2020/2021

LEMBAR PENGESAHAN

Judul laporan : Analisis Produksi dan Pendapatan Tahu Selama Masa Covid-19

Alamat : Pabrik Tahu Desa Pangkalan Lunang Kec. Kualuh Leidong Kab. Labuhan

Batu Utara

Nama : Yayuk Asmiah

Npm : 178700009

Laporan PKL ini disusun sebagai satu syarat untuk menyelesaikan mata kuliah Praktek Kerja Lapangan di Fakultas Sains dan Teknologi Program Studi Biologi Universitas Medan Area

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing



Abdul Karim S.Si M.Si

Wakil Dekan III



Abdul Karim S.Si M.Si

Dekan Fakultas Sains dan Teknologi



Dr. Faisal Amri Tanjung, S.ST, MT

Tempat PKL

Praktikan melaksanakan PKL di Pabrik Tahu

Nama : Pabrik Tahu ELVIK

Alamat : Desa Pangkalan Lunang Kec. Kualuh Leidong Kab. Labuhan Batu Utara

Praktikan memilih Pabrik Tahu untuk tempat melakukan PKL (Praktek Kerja Lapangan) karena ingin mengetahui lebih banyak informasi tentang produksi dan pendapatan tahu selama masa covid-19.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT yng telah memberikan karuniadan ridho kesehatan serta kesempatan praktek kerja lapangan. Tidak lupa penulis haturkan sholawat serta salam kepada Nabi besar Muhammad SAW. Atas karunia dan kehendaknya Allah SWT akhirnya penulis dapat menyelesaikan laporan ini. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada bapak dari widodo dan ibu ayu yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan selama dalam kurun waktu 1 minggu lamanya.Laporan hasil penelitian Praktek Kerja Lapangan “**Analisis Produksi Dan Pendapatan Tahu Selama Masa Pandemi Covid 19**”disusun untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan pada Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Medan Area. Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran yang bermanfaat guna dalam perbaikan karya tulis selanjutnya. Saya juga mengharapkan kritik / saran yang bersifat membangun dsri ibu Dra. Sartini, M.Sc selaku dosen pembimbing untuk kesempurnaan penyusunan laporan ini.Saya menyadari bahwa laporan ini masih memiliki banyak kekurangan, untuk itu kritik dan saran yang konstruktif sangat diharapkan dari para pembaca. Akhir kata saya mengucapkan terima kasih kepadapembaca yang telah meluangkan waktunya untuk membaca laporan ini. Semoga dengan adanya laporan ini dapat memperluas wawasan kita semua.

Medan , 07 September 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG.....	1
1.2. RUMUSAN MASALAH	2
1.3. TUJUAN.....	2
BAB II.....	4
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	4
2.1 HASIL.....	8
2.2 PEMBAHASAN.....	10
BAB III	15
PENUTUP	15
3.1 KESIMPULAN.....	15
3.2 SARAN.....	15
DAFTAR PUSTAKA.....	16

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 produksi tahu sebelum covid-19	8
Tabel 1.2 produksi tahu selama masa covid-19	9

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Pencucian	10
Gambar 2 Penggilingan	11
Gambar 3 Pemasakan	11
Gambar 4 Pencetakan	12
Gambar 5 Pemotongan	12
Gambar 6 Tahu Putih.....	13
Gambar 7 Tahu Coklat (goreng).....	13

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Usaha kecil menengah (UKM) dari waktu ke waktu mengalami perkembangan bagus. Para pelaku bisnisnya pun menghasilkan jenis produk yang beragam. Usaha kecil menengah menjadi salah satu terobosan meningkatkan pertumbuhan ekonomi di tengah-tengah masyarakat untuk mencapai kesejahteraan hidup yang memadai. Usaha kecil menengah menjadi penopang perekonomian Indonesia, karena membantu pertumbuhan perekonomian masyarakat. Kemandirian masyarakat seperti para pelaku bisnis UKM ini diharapkan akan mampu mengurangi angka pengangguran jika melihat fakta lapangan pekerjaan yang semakin terbatas dengan jumlah tenaga kerja yang belum terserap terus bertambah.

Berbagai jenis produk yang dihasilkan para pelaku bisnis UKM memiliki kualitas. Hal ini dikarenakan keinginan mereka untuk mampu bersaing di pasar. Sekalipun para pelaku bisnis tersebut bertaraf UKM tetapi mereka mempertimbangkan aspek mutu dan kualitas sebelum barang yang mereka hasilkan akan dipasarkan. Kondisi persaingan pasar yang kompetitif menjadi aspek yang tidak lepas dari perhatian, mereka harus saling bersaing untuk mampu menjadi yang diminati pasar, belum lagi harus bersaing dengan perusahaan besar. Alasan para pelaku bisnis UKM mempertimbangkan aspek mutu dan kualitas tentu salah satunya dikarenakan kesadaran mereka terhadap konsumen dan calon konsumen yang lebih selektif sebelum melakukan keputusan pembelian.

Keberadaan para pelaku bisnis UKM memberikan andil yang cukup signifikan bagi pembangunan perekonomian. Dalam hal ini usaha yang mereka bangun menyerap tenaga kerja di daerahnya masing-masing. Hal tersebut sangat membantu pemerintah dalam upaya mengurangi angka pengangguran dan pengentasan kemiskinan. Diharapkan perkembangan bisnis UKM dari waktu ke waktu mengalami peningkatan yang stabil. Namun, didalam perjalanannya untuk berkembang lebih maju, para pelaku bisnis UKM tidak lepas dari kendala-kendala. Sehingga diperlukan campur tangan dari pemerintah maupun swasta untuk mendorong perkembangan yang diharapkan bersama.

Di dalam undang-undang nomor 20 tahun 2008 tentang usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) didefinisikan pengertian UMKM dan kriterianya, yaitu usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini, usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar

yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang ini, usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam undang-undang ini

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana proses produksi tahu?
2. Berapa perbandingan produksi tahu sebelum masa Covid-19 dan selama masa covid-19?

1.3 TUJUAN PKL

1. Dapat mengetahui produksi tahu.
2. Dapat mengetahui jumlah produksi tahu sebelum covid-19 dan selama covid-19.

BAB II

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahu yang kaya akan protein sudah sejak lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk. Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Berbeda dengan tempe yang asli dari Indonesia, tahu berasal dari China seperti halnya kecap, tauco, bakpau, dan bakso. Tahu adalah kata serapan dan bahasa Hokkien (tahu) hanyu pinyin: doufu) yang secara harfiah berarti “kedelai yang difermentasi”. Tahu pertama kali muncul di Tiongkok sejak zaman Dinasti Han sekitar 2200 tahun lalu. Penemunya adalah Liu An (Hanzi) yang merupakan seorang Dinasti Han

Di Jepang dikenal tahu dibawa para perantau China, makanan ini menyebar ke Asia Timur, ke Asia Tenggara, lalu juga akhirnya ke seluruh dunia. Berdasarkan data yang diperoleh dari Biro Pusat Statistik dan Survei Sosial Ekonomi Nasional (2002), tingkat konsumsi tahu dan tempe di Indonesia mencapai 18,6 kg/kapita tahun di wilayah perkotaan 13,9 kg/kapita tahun wilayah perdesaan. Jumlah ini lebih dari empat kali lipat jika dibandingkan dengan tingkat konsumsi daging ayam dan daging sapi yang merupakan sumber protein hewani. Hal ini disebabkan harga tahu dan tempe lebih terjangkau dibanding dengan harga daging. Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai diolah dengan fermentasi dan diambil sarinya. Dengan kata lain tahu merupakan dadih kedelai yaitu susu kedelai yang dibuat menjadi kental (curd) kemudian dicetak dan dipress (FG Wiarno 1993).

Bagi Indonesia nama tahu tentulah tidak asing lagi untuk didengar karena tahu sudah termasuk makanan pokok (pengganti ikan). Tahu adalah salah satu makanan paling favorit bagi orang Indonesia. Merupakan makanan yang selalu hadir di setiap harinya baik itu merupakan lauk pendamping nasi mau pun sebagai cemilan, baik itu tanpa olahan mau pun dengan dimodifikasi menjadi bentuk panganan lainnya yang berbasis tahu. Tahu adalah makanan andalan untuk

perbaiki gizi dalam tahu. Karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik karena mempunyai komposisi asam amino paling lengkap dan diyakini memiliki daya cerna yang tinggi (sebesar 85%-95%) tahu diproduksi dengan memanfaatkan sifat protein yaitu akan menggumpal bila beraksi dengan asam(cuka). Penggumpalan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan serentak diseluruh bagian sari kedelai , sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terperangkap didalam pengeluaran air yang terperangkap dalam melakukan memberi tekanan, semakin besar tekanan yang diberi semakin banyak air yang dikeluarkan dari gumpalan protein. Gumpalan protein itulah kemudian disebut sebagai tahu.

Mutu tahu ditentukan oleh penampilan tahu yaitu bertekstur lembut, empuk, bentuk seragam, saat dimakan terasa halus, dan berasa netral. Sementara orang mempersepsikan tahu dengan warna putih, bentuk kotak, permukaan halus, padat tidak mudah pecah dan tidak mengandung bahan pengawet. Selain itu mutu tahu juga ditentukan oleh nama ataupun asal tahu misalnya tahu taqwa merupakan merek dagang (trade mark) yang telah teruji mutunya. Demikian juga tahu sumedang dan tahu kediri. Untuk mendapatkan mutu tahu seperti diatas maka dibutuhkan bahan baku kedelai dengan biji besar, penggunaan air yang bersih, pemberian cuka yang tidak berlebihan, penggunaan bidang tahu dengan perbandingan yang tepat, dan peralatan mau pun lingkungan kerja yang bersih.

Tahu ini memiliki daya simpan yang singkat dan cepat menjadi busuk tahu memerlukan perendaman sehingga mudah terkontaminasi oleh air perendaman dan udara. Keadaan ini menjadikan asam dan busuk.

a. Kandungan Gizi Tahu

Tahu sebagai produk olahan dari kedelai mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi terutama protein. Dengan demikian selain tempe, tahu dapat dimanfaatkan sebagai sumber

protein terutama protein nabati. Kandungan gizi tahu dalam setiap 100gr berat bahan terdiri energi 68kkl; 7,8g, protein; 4,6 gram lemak, 1,6 gram karbohidrat, 124 mg kalsium, 63,0 mg fosfor (DKBM,1981). Bila dilihat dalam persentase, maka komposisi kandungan tahu adalah 70 – 90% air, 5 -15% protein, 48% lemak dan 2 -5% karbohidrat.

Sebagai hasil olahan kacang kedelai, tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik karena mempunyai komposisi asam amino paling lengkap dan diyakini memiliki daya cerna yang tinggi (sebesar 85% -98%). Kandungan gizi dalam tahu, memang masih kalah dibandingkan lauk pauk hewani, seperti telur, daging dan ikan. Namun, dengan harga yang lebih murah, masyarakat cenderung lebih memilih mengkonsumsi tahu sebagai bahan makanan pengganti protein hewani untuk memenuhi kebutuhan gizi. Pada tahu terdapat berbagai macam kandungan gizi

Pada tahu terdapat berbagai macam kandungan gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori dan mineral, fosfor, vitamin B-kompleks seperti thiamin, riboflavin, vitamin E, vitamin B12, kalium dan kalsium (yang bermanfaat mendukung terbentuknya kerangka tulang). Dan paling penting, dengan kandungan sekitar 80% asam lemak tak jenuh tahu tidak banyak mengandung kolesterol, sehingga sangat aman bagi kesehatan jantung. Bahkan karena kandungan hidrat arang dan kalorinya yang rendah, tahu merupakan salah satu menu diet rendah kalori.

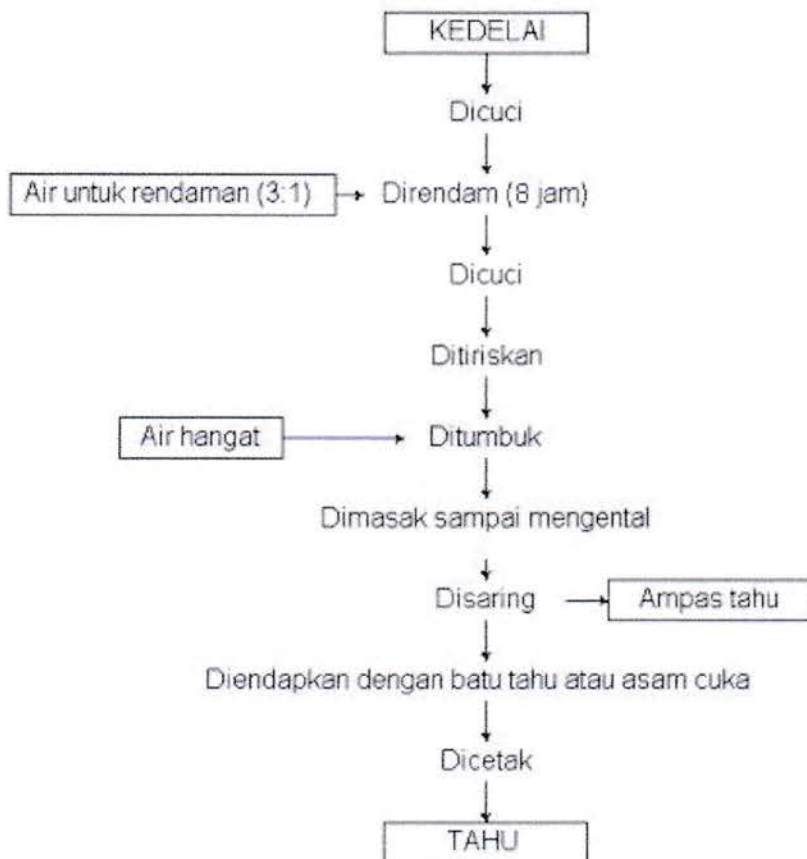
b. Pembuatan Tahu

Untuk menjaga kualitas tahu maka penggunaan air yang bersih merupakan persyaratan, karena air yang tidak bersih akan menurunkan mutu tahu. Air ini digunakan saat pencucian, perendaman kedelai, dan tahu yang sudah siap. Di samping itu, kebersihan diri, alat dan lingkungan kerja harus mendapat perhatian. Pengelolaan yang baik dari faktor-faktor di atas

penting mengingat sumber kontaminan berasal manusia, benda, tanah atau debu, udara, makanan, air, dan binatang peliharaan.

Proses pembuatan tahu diawali dengan pemilihan mutu kedelai yaitu dengan cara memilih yang berbiji besar, kemudian dicuci dengan air bersih lalu direndam dalam air yang banyak selama enam jam. Proses selanjutnya dilakukan pencucian, pengupasan, penghancuran, sampai menjadi bubur kedelai yang baik. Berikutnya pemberian zat pengental, pemadatan, dan pemotongan.

Bertikut ini akan digambarkan proses pembuatan tahu yang disajikan dalam bentuk diagram sebagai berikut (FG Winarno:1993). Secara skematis pembuatan tahu sebagaimana dilukiskan pada Gambar di bawah ini



a. Pemasaran Produk Tahu

Dunia bisnis orang berhadapan dengan penjualan, perdagangan dan distribusi Semua itu merupakan unsur – unsur dalam pemasaran yang merupakan satu rangkaian aktivitas. Pengertian pemasaran sendiri merupakan falsafah bisnis yang menyatakan penuhi kebutuhan konsumen merupakan syarat ekonomi dan sosial bagi kelangsungan hidup perusahaan. (Basu Swastha & Ibnu Sukotjo2002)

Dalam dunia bisnis siklus kehidupan barang yang diproduksi dimulai dari tahap perkenalan yaitu mengenalkan barang agar dikenal dengan promosi dan menitik beratkan pada merk atau kekhasan barang. Diteruskan dengan tahap pertumbuhan yaitu kurve penjualan mulai meningkat, selanjutnya tahap kedewasaan dan kejenuhan yaitu penjualan masih meningkat tetapi suatu saat akan stabil bahkan mengalami penurunan. Yang terakhir tahap kemunduran yaitu penjualan semakin menurun, mengakibatkan laba menurun atau bisa jadi produsen merugi.

Dengan demikian, dapat dinyatakan bahwa perlu ada dilakukan peningkatan mutu tahu agar tahu yang dibuat tetap survive dan tetap dicari pelanggan. Selain itu diupayakan mengembangkan jalur distribusi minimal tiga langkah yaitu produsen, pengecer dan konsumen. Bila memungkinkan dapat dikembangkan empat langkah yaitu produsen, pedagang besar, pengecer dan konsumen.

2.1 HASIL

Tabel 1.1 Produksi Tahu sebelum Covid-19

Tanggal	Nama Usaha	Produksi sebelum Covid-19	Hasil
01/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
02/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
03/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
04/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
05/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
06/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
07/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
08/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
09/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
10/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
11/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
12/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
13/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
14/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
15/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
16/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
17/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
18/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
19/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji
20/08/2020	UKM Tahu	50 kg	1.800.000 Biji

Pada tabel pertama (sebelum covid-19) produksi tahu meningkat karena permintaan pelanggan/peminat tahu banyak mulai dari permintaan untuk acara pesta, hajatan dan lain-lain.

Tabel 1.2 Produksi Tahu selama masa Covid-19

Tanggal	Nama Usaha	Produksi saat Covid-19	Hasil
01/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
02/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
03/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
04/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
05/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
06/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
07/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
08/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
09/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
10/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
11/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
12/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
13/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
14/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
15/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
16/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
17/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
18/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
19/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji
20/08/2020	UKM Tahu	32 kg	3.600 Biji

Pada tabel ke 2 (selama masa Covid-19) produksi tahu mengalami penurunan drastis yang mulanya 100 % menjadi 50% dikarenakan peminat tahu menurun dari masa sebelum Covid-19

Pertanyaan :

1. Adakah perbandingan sebelum dan sesudah pandemik?

= Ada..

Pada saat sebelum pandemik memproduksi tahu sebanyak 50 kg dalam sehari karna permintaan pelanggan, Sedangkan pada saat pandemik produksi tahu 32 kg (mengalami penurunan) di akibatkan menurunnya peminat/permintaan pelanggan.

2. Limbah

= Limbah tahu ditampung dan dijual pada salah satu warga penampung dan dijadikan sebagai pakan ternak.

2.2 PEMBAHASAN

Industri tahu Bpk Elvik adalah pabrik yang bergerak dibidang produksi pangan khususnya memproduksi tahu. Lokasinya berada di Desa Pangkalan Lunang Kec.Kualuh Leidong Kab. Labuhan Batu Utara. Industri ini berdiri \pm selama 3 tahun dengan karyawan saat ini berjumlah 2 orang dibagian produksi dan 1 orang di bagian pemasaran.

Adapun bagian produksi yang dilakukan antara lain:

Alat-alat yang digunakan untuk proses pembuatan tahu :

- Mesin pres
- Mesin giling
- Mesin uap
- Penggorengan

Proses Pembuatan Tahu :

1. Pencucian



Hal yang pertama kali dilakukan pada kacang kedelai yang akan diolah menjadi Tahu adalah pencucian, proses ini dimaksudkan untuk menghilangkan kotoran-kotoran seperti: Tanah, daun kering, kerikil, dan lain lain. Dalam proses pencucian, produsen hanya menggunakan air tanpa bahan tambahan lainnya. Dan setelah pencucian kacang kedelai direndam selama \pm 2 jam.

2. Penggilingan



Sebelum memasuki proses pemasakan, kacang kedelai yang sudah direndam kemudian digiling dengan menggunakan mesin. Hal ini bertujuan untuk menghaluskan kacang kedelai menjadi bubur sehingga Tahu yang diperoleh mempunyai tekstur yang lembut, penggilingan dilakukan 2 kali. Hasil gilingan kacang kedelai ini kemudian ditampung untuk diproses lebih lanjut.

3. Pemasakan



Pemasakan bubur kacang kedelai ini mempunyai proses yang sedikit rumit. Pertama-tama, bubur kacang kedelai di campur dengan air dan air jatu (air sisa perebusan tahu yang difermentasikan selama satu hari. Pencampuran air jatu ini dimaksudkan untuk memperoleh tahu yang kenyal dan tidak mudah hancur) dan direbus menggunakan uap dalam bak. Setelah mendidih, rebusan kacang kedelai disaring dengan cara diperas dengan kain agar ampasnya terpisah (ampas ini kemudian dapat dijadikan makanan ternak atau diolah kembali menjadi tempe ataupun oncom...), lalu dicampur dengan air dan direbus untuk kedua kalinya. Setelah

mendidih, terbentuklah endapan yang selanjutnya akan dicetak menjadu Tahu, sementara air sisa rebusan akan difermentasikan selama satu hari menjadi air jatu untuk digunakan dalam proses perebusan di hari berikutnya.

4. Pencetakan



Endapan yang terbentuk pada proses perebusan kedua selanjutnya akan ditaruh dalam cetakan. Beberapa cetakan ini akan ditumpuk menjadi satu dan di press menggunakan pemberat agar kandungan air yang tidak diperlukan dapat keluar dan mengeraskan struktur tahu.

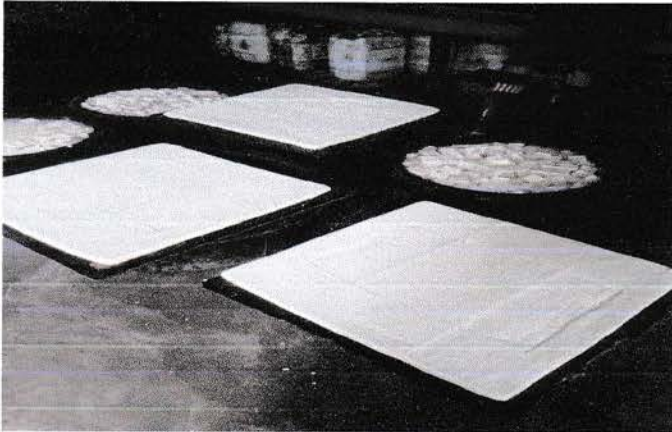
5. Pematangan



Tahu yang sudah dicetak kemudian didiamkan selama 30 menit lalu dipotong sesuai ukuran untuk mempermudah proses pengemasan, pendistribusian, dan penjualan. Alat yang digunakan adalah penggaris kayu dan pisau dapur. Setelah dikemas, Tahu yang sudah jadi ini kemudian didistribusikan ke pasar-pasar tradisional sebelum akhirnya sampai ke dapur di rumah masing-masing.

6. Variasi Tahu

a. Tahu Putih



b. Tahu Coklat (goreng)



Tahu – tahu putih yang sudah jadi kemudian dipotong menjadi bentuk segitiga dan digoreng dalam tungku yang besar. Setelah digoreng kemudian direndam dalam air selama beberapa menit.

Berdasarkan hasil observasi dan interview pendapatan yang didapat dari hasil penjualan tahu Bpk Elvik sebagai berikut :

Hasil sebelum Covid-19

900 biji per 5 kg 10 kali pembuatan

$5 \times 10 = 50 \text{ kg}$

$900 \times 10 = 9000 \text{ biji}$

1 potong tahu = Rp 200 x 9000 = Rp. 1.800.000

Hasil selama Covid-19

900 biji per 4 kg 8 kali pembuatan

$8 \times 4 = 32$ kg

$900 \times 4 = 3.600$ biji

1 potong tahu = Rp 200 x 3.600 = Rp 720.000

Jadi penghasilan yang didapat oleh Bpk Elvik sebelum masa Covid-19 adalah Rp 1.800.000 perbulan dan selama masa Covid-19 Rp 720.000nperbulan.

BAB IV

PENUTUP

3.1 KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan langsung di pabrik Bpk. Elvik Sagita dapat disimpulkan bahwa pengelolaan kedelai hingga menjadi tahu tidakla cukup rumit dan memerlukan kerja keras, protein nabati yang terdapat dalam kedelai juga bisa digunakan sebagai proteinn pengganti daging.

3.2 SARAN

Kacang kedelai dapat menciptakan berbagai macam makanan seperti tahu, tempe dan lain-lain, dan semua itu mengandung protein nabati yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Nurhasanah dan Pramudyanto. 1991. Penanganan Air Limbah Pabrik Tahu
- Suwardji Raden. Cara Pembuatan Tahu Konvensional. Yogyakarta: Penerbit Liberty, 1999.
- Triosari. 2010. Manfaat-tahu-bagi-kesehatan-dan-kandungan gizinya. Diakses 2 september 2020