

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENDAPATAN USAHA TAHU STUDI KASUS PENGUSAHA TAHU DI KELURAHAN SARI REJO KECAMATAN MEDAN POLONIA KOTA MEDAN

Dicky Fadli Hermanda¹, Leni Handayani²

Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian UMN Al-Washliyah Medan Jl Garu II A No. 93 Medan
Telp (061) 7867044 Fax 7862747¹

Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian UMN Al-Washliyah Medan Jl Garu II A No. 93 Medan
Telp (061) 7867044 Fax 7862747²

dickyfadlihermanda@umnaw.ac.id

lenihandayani@umn.ac.id

ABSTRAK

Pada proses pembuatan tahu, faktor-faktor produksi memiliki peranan penting. Faktor-faktor yang di maksud antara lain seperti ketersediaan bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja dan peralatan. Agar mendapatkan produksi yang tinggi, pengrajin tahu harus cermat dalam penggunaan faktor-faktor seperti bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja dan peralatan dalam menghasilkan produksi. Semakin besar bahan baku industri yang di usahakan maka kemungkinan hasil produksi yang di peroleh semakin tinggi. Begitu juga tenaga kerja dibutuhkan dalam jumlah relatif banyak dan jumlah biaya produksi yang terlalu besar dengan harapan akan mendapatkan hasil produksi yang tinggi. Fokus penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh biaya produksi bahan baku, tenaga kerja, bahan bakar dan peralatan dalam pembuatan tahu terhadap pendapatan usaha kecil. Untuk menganalisis kelayakan industri kecil tahu di daerah penelitian. Berdasarkan analisis yang dilakukan bahwa secara serempak faktor produksi biaya bahan baku (X_1), biaya bahan bakar (X_2), biaya tenaga kerja (X_3) dan biaya penyusutan alat (X_4) yang digunakan oleh pengusaha tahu berpengaruh nyata terhadap pendapatan pengusaha. Sedangkan secara parsial usaha tahu dengan faktor produksi biaya bahan baku (X_1), biaya bahan bakar (X_2) berpengaruh tidak nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu sedangkan biaya tenaga kerja (X_3) dan biaya Penyusutan alat (X_4) berpengaruh nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu. Nilai OIR yang diperoleh yaitu 1,51 maka usaha tahu yang ada di daerah penelitian dapat dikatakan layak diusahakan karena nilai OIR > 1 . Dari hasil penelitian dilapangan penerimaan usaha tahu yang diperoleh pengusaha sampel berkisar Rp. 10.925.000/bulan sampai Rp. 17.300.000/bulan dengan total penerimaan rata-rata Rp. 13.285.000/bulan. Total Pendapatan adalah penerimaan pengusaha tahu yang telah dikurangi dengan biaya produksi yang telah dikeluarkan pengusaha dalam menghasilkan tahu. Pendapatan dihitung perbulan. Dari hasil penelitian dilapangan pendapatan pengusaha tahu yang di peroleh pengusaha tahu berkisar Rp. 2.853.638/bulan sampai Rp.7.455.834/bulan dengan total pendapatan rata-rata Rp. 4.893.865/bulan.

Kata Kunci : Pendapatan, Penerimaan, Biaya Produksi, Usaha Tahu

ABSTRACT

In the process of making tofu, production factors have an important role. The factors referred to include the availability of raw materials, supporting materials, labor and

equipment. In order to obtain high production, tofu craftsmen must be careful in using factors such as raw materials, supporting materials, labor and equipment in producing production. The greater the industrial raw materials that are cultivated, the higher the possibility of production results obtained. Likewise, labor is needed in relatively large quantities and the production costs are too large in the hope of getting high production results. The focus of this research is to analyze the influence of production costs for raw materials, labor, fuel and equipment in making tofu on small business income. To analyze the feasibility of small tofu industries in the research area. Based on the analysis carried out, simultaneously the production factors of raw material costs (X1), fuel costs (X2), labor costs (X3) and equipment depreciation costs (X4) used by tofu entrepreneurs have a significant effect on the entrepreneur's income. Meanwhile, partially the tofu business with the production factors of raw material costs (X1), fuel costs (X2) has no real effect on the income of tofu entrepreneurs, while labor costs (X3) and equipment depreciation costs (X4) have a significant effect on the income of tofu entrepreneurs. The OIR value obtained is 1.51, so the tofu business in the research area can be said to be worth pursuing because the OIR value is > 1. From the results of research in the field, the revenue obtained by the sample entrepreneurs from the tofu business was around Rp. 10,925,000/month up to Rp. 17,300,000/month with an average total income of Rp. 13,285,000/month. Total Income is the receipt of a tofu entrepreneur which has been reduced by the production costs that the entrepreneur has incurred in producing tofu. Income is calculated monthly. From the results of research in the field, the income earned by tofu entrepreneurs is around Rp. 2,853,638/month to Rp. 7,455,834/month with an average total income of Rp. 4,893,865/month.

Keywords: Income, Revenue, Production Costs, Tofu Business

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industri memiliki peranan penting dalam meningkatkan pertumbuhan perekonomian suatu negara. Di negara maju, industri memiliki pengaruh signifikan terhadap peningkatan perekonomian dan menjadikan industri sebagai sektor utama. Faktor kepemilikan modal yang besar, teknologi yang canggih serta dapat menyerap tenaga kerja yang banyak adalah menjadi keunggulan dari industri. Industri menjadi strategi ampuh yang digunakan oleh negara-negara maju. Sebagai strategi, industrialisasi dianggap suatu proses linier yang harus dilalui dengan sejumlah tahapan yang saling berkaitan dan berurutan dalam transformasi struktur ekonomi di banyak Negara. Industrialisasi dijadikan solusi dalam mengatasi masalah keterbelakangan, kemiskinan, ketimpangan dan pengangguran (Kuncoro, 2007). Proses

industrialisasi dan pertumbuhan industri merupakan satu jalur kegiatan untuk meningkatkan kesejahteraan rakyat dengan tingkat hidup yang lebih maju maupun taraf hidup yang lebih bermutu. Dengan kata lain industri merupakan suatu fungsi dari tujuan pokok untuk terciptanya kesejahteraan rakyat

Diantara bahan makanan penting yang dibuat dari biji kedelai adalah tempe, tahu, tauco, kecap, susu, dan sebagainya. Kedelai mengandung protein 35% bahkan pada varietas unggul kadar proteinnya dapat mencapai 40-43 %. Jika di bandingkan dengan beras, jagung, tepung singkong, kacang hijau, daging, ikan segar, dan telur ayam, kedelai mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi, hampir menyamai kadar protein susu slim kering. Kebutuhan protein sebesar 55 gram/hari dapat terpenuhi dengan makanan yang berasal dari 157,14 gram kedelai (Suhaeni, 2007).

Kedelai berasal dari wilayah Cina. Masyarakat Cina telah membudidayakan kedelai sejak berabad-abad tahun yang lalu. Di Cina, kedelai dianggap sebagai salah satu dari lima macam tanaman terpenting dalam kehidupan masyarakat. Kedelai merupakan bahan makanan yang banyak dikenal masyarakat karena harganya terjangkau, rasanya enak dan gurih, dan nilai gizinya tinggi. Kedelai yang telah matang bisa langsung dikonsumsi atau bisa diolah dahulu menjadi berbagai macam makanan dan minuman yang enak dan menyegarkan. Sebagai bahan makanan, kedelai lebih baik dari pada kacang tanah karena kandungan protein dan lemak pada kacang tanah. Kandungan lemak kedelai tidak begitu tinggi, yakni sekitar 16-20 %. (Sirossiris, 2010).

Setiap jenis kedelai memiliki kandungan protein, lemak, rasa, warna hilum, warna kulit biji, warna kotiledon, ukuran biji dan sifat fisik ekstrak kedelai. Jenis kedelai mempengaruhi warna, komposisi, tekstur, dan kekerasan tahu. Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai yang dibuat dengan menggabungkan ekstrak protein kedelai. Didalam proses produksi pembuatan tahu, titik krusial pertama adalah dalam hal penggilingan, dan merupakan tahapan yang sangat penting, karena berkaitan dengan kualitas tahu yang dihasilkan. Sebelum digiling kedelai direndam dalam air, dengan tujuan mendapatkan kedelai yang lunak sehingga proses penggilingan dapat berlangsung sempurna dan mendapatkan bubur kedelai yang betul-betul halus dan lembut. Biasanya kualitas kedelai untuk industri tahu mempunyai persyaratan yang ketat seperti bebas dari sisa tanaman atau bersih (dari potongan ranting, kulit polong, batu atau kotoran lain), biji kedelai tidak luka atau bebas terserang hama, tidak retak atau pecah, dan tidak keriput (Santosa and Suliana, 2009).

Tahu merupakan makanan tradisional bagi masyarakat Indonesia sebagai

makanan sumber protein yang bermutu tinggi karena banyak terdapat asam amino esensial (Harmayani, 2009). Tahu memiliki kandungan protein nabati yang lebih baik dibandingkan protein hewani yang bersumber dari daging, susu maupun telur dan tahu memiliki protein yang hampir setara dengan daging. Tahu sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat, selain itu tahu juga dapat dibuat dengan mudah tanpa harus memerlukan keahlian khusus dari seseorang dengan latar belakang ilmu pengetahuan tertentu (Supriatna, 2007).

Tahu adalah makanan yang terbuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Berbeda dengan tempe yang asli dari Indonesia, tahu berasal dari Cina, seperti halnya kecap, taucu, bakpao, dan bakso. Tahu yang terbuat dari kedelai ini memiliki banyak manfaat jika dikonsumsi secara rutin. Di antaranya mampu menurunkan kadar kolesterol buruk (LDL) tanpa menurunkan kolesterol baik (HDL) sehingga bisa berdampak pada penurunan resiko penyakit jantung. Membuat tahu harus melewati beberapa tahapan mulai dari proses perendaman bahan baku, penggilingan, pengendapan sampai proses mencetak dan siap di pasarkan. Tahu putih adalah masakan dari tahu yang digoreng yang banyak ditemukan di Indonesia, Malaysia, Singapura (Atjehpost, 2013).

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Penelitian ini akan menganalisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Usaha Tahu Pada Pengusaha Tahu Kelurahan Sari Rejo Kecamatan Medan Polonia Kota Medan

Populasi dan Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah industri kecil tahu putih di Kecamatan Namorambe. Jumlah populasi dalam penelitian ini adalah 10 pengrajin (KK), dimana apabila subjeknya kurang dari 100 orang, lebih baik diambil semua. Selanjutnya jika subjeknya lebih besar dari

100 orang dapat di ambil 10%-15% atau 20%-25% atau lebih (Arikunto, 2004). Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode total sampling yaitu dengan mengambil keseluruhan jumlah populasi untuk dijadikan sampel dengan jumlah sebanyak 3 responden.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Metode penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu Pengusaha Tahu Kelurahan Sari Rejo Kecamatan Medan Polonia Kota Medan) Dengan alasan bahwa daerah penelitian tersebut penduduknya adalah pengrajin industri kecil pembuatan tahu putih. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juli hingga bulan Agustus 2023. Peneliti terlebih dahulu melakukan survey tempat lokasi sebelum pelaksanaan penelitian. Penelitian awal ini dilakukan dengan menganalisis sekilas usaha tahu putih, penelitian selanjutnya dilakukan dengan mewawacarai pemilik usaha sekaligus pekerjaan industri kecil pembuat tahu putih.

Metode Analisis

Untuk menyelesaikan permasalahan pertama, digunakan metode analisa regresi linier berganda dengan rumus sebagai berikut :

$$Y = a + b_1x_1 + b_2x_2 + b_3x_3 + b_4x_4 + e$$

Dimana :

Y = Pendapatan

a = Konstanta

$b_1..b_4$ = Koefisien Regresi

x_1 = Biaya Bahan Baku (Rp/Kg)

x_2 = Biaya Bahan Bakar (Rp/Liter)

x_3 = Biaya Peralatan (Rp/unit)

x_4 = Biaya Tenaga kerja (Rp/HKSP)

e = Standar Error

Untuk menguji faktor- faktor produksi secara keseluruhan atau serempak digunakan uji F hitung dengan rumus :

$$F_{hit} = \frac{Jk_{reg}/k-1}{jk_{sisa}/n-1}$$

Dimana :

JK reg = Jumlah kuadrat regresi

JKsisa = Jumlah kuadrat sisa

n = Jumlah sampel

k = Jumlah variabel

1 = Konstanta

Untuk menguji nilai F hitung ini dilakukan kriteria pengujian sebagai berikut :

Jika F hitung > F tabel = H1 diterima, H0 ditolak

Jika F hitung < F tabel = H1 ditolak, H0 diterima

Uji pengaruh secara persial digunakan uji dengan rumus :

$$T_{hit} = \frac{b_i}{Se \{b_i\}}$$

Dimana :

B_i = Koefisien regresi

Se = Simpangan baku

Kriteria pengujian :

Jika t hitung > t tabel = H1 diterima H0 ditolak, hipotesis diterima

Jika t hitung < t tabel = H1 ditolak H0 diterima, hipotesis ditolak

Untuk menyelesaikan permasalahan kedua, mengukur apakah industri kecil tahu sudah layak atau tidak digunakan metode OIR dan didukung dengan metode analisis data dengan cara tabulasi sederhana untuk melihat komponen nilai produksi dan biaya produksi.

$$OIR = \frac{\text{Nilai produksi}}{\text{Biaya produksi}}$$

Dengan kriteria :

OIR = 1, usaha industri yang dijalankan mencapai titik impas

OIR < 1, usaha industri yang dijalankan tidak menguntungkan (tidak layak diusahakan)

OIR > 1, usaha industri yang dijalankan menguntungkan (layak diusahakan)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendapatan Pengusaha Tahu

Untuk mengetahui penggunaan faktor-faktor produksi yaitu biaya bahan

baku, biaya bahan bakar, biaya tenaga kerja dan biaya penyusutan alat pada pengusaha tahu perbulan yaitu dapat diketahui pada Tabel 1 berikut ini :

Tabel 1 Jumlah dan Rata-Rata Penggunaan Faktor Produksi Pengusaha Tahu

Biaya Produksi	Usaha Tahu	
	Jumlah Biaya Produksi	Rata-Rata Biaya Produksi
Biaya Bahan Baku (Rp/Kg)	50.325.000	5.032.500
Biaya Bahan Bakar (Rp/Gas Tabung)	7.650.000	7.65.000
Biaya Tenaga Kerja (Rp/HKSP)	19.500.000	1.950.000
Biaya Peralatan (Rp/Tahun)	9.447.642	944.764,2

Sumber : Data Primer Diolah, Tahun 2023

Produksi, Biaya Produksi, Penerimaan dan Pendapatan Pengusaha Tahu

Rata-rata produksi, biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan harga jual pengusaha tahu dapat diketahui pada Tabel 2 berikut ini :

Tabel 2 Jumlah dan Rata-rata Total Produksi, Total Biaya Produksi, Total Penerimaan, Total Pendapatan dan Harga Jual Pengusaha Tahu

Keterangan	Usaha Tahu	
	Jumlah	Rata-Rata
Total Produksi Kedelai (Rp/Papan)	4.575	457,5
Total Biaya Produksi (Rp/Bulan)	87.957.767	8.795.776
Harga Jual Tahu (Rp/Papan)	250.000	25.000
Total Penerimaan (Rp/Bulan)	114.375.000	11.437.500
Total Pendapatan (Rp/Bulan)	48.938.652	4.893.865

Sumber : Data Primer Diolah, Tahun 2023

Pengaruh Faktor-Faktor Produksi Pengusaha Tahu

Untuk menguji hipotesis pertama (1), yaitu untuk menganalisis pengaruh biaya bahan baku, biaya bahan bakar, biaya tenaga kerja, biaya penyusutan alat terhadap pendapatan pengusaha tahu, digunakan Regresi Linier Berganda, maka diperoleh hasil pengujian sebagai berikut :

1. Pengaruh Biaya Bahan Baku (X_1) Terhadap Pendapatan Pengusaha Tahu

Berdasarkan Tabel 2. diatas dapat ditunjukkan bahwa variabel (X_1) biaya bahan baku mempunyai pengaruh positif

terhadap pendapatan pengusaha tahu (Y). Dimana koefisiennya menunjukkan sebesar 0.371 artinya apabila variabel biaya bahan baku ditambah Rp. 100,- maka pendapatan pengusaha tahu akan bertambah sebesar Rp. 371,-

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat diketahui $t_{hitung} < t_{tabel}$ ($1.551 < 2.056$) maka tolak H_1 , artinya bahwa variabel independen biaya bahan baku (X_1) berpengaruh tidak nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu pada tingkat kepercayaan 95%, dengan demikian hipotesis ditolak.

Dari hasil statistik diatas menunjukkan bahwa biaya bahan baku di daerah penelitian berpengaruh tidak nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu, disebabkan karena bahan baku untuk membuat tahu yaitu kedelai impor harganya mengalami kenaikan sehingga sangat mempengaruhi permintaan konsumen.

2. Pengaruh Biaya Bahan Bakar (X_2) Terhadap Pendapatan Pengusaha Tahu

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat ditunjukkan bahwa variabel (X_2) biaya bahan bakar mempunyai pengaruh positif terhadap pendapatan pengusaha tahu (Y), dimana koefisiennya menunjukkan sebesar 2.331 artinya apabila variabel biaya bahan bakar ditambah Rp. 100,-, maka pendapatan pengusaha tahu akan bertambah sebesar Rp. 2.331.

Berdasarkan Tabel 2. diatas dapat diketahui $t_{hitung} < t_{tabel}$ ($0.869 < 2.056$) maka tolak H_1 , artinya bahwa variabel independen biaya bahan bakar (X_2) berpengaruh tidak nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu pada tingkat kepercayaan 95%, dengan demikian hipotesis ditolak.

Dari hasil statistik diatas menunjukkan bahwa biaya bahan bakar di daerah penelitian berpengaruh tidak nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu, disebabkan karena pengusaha tahu di daerah penelitian menggunakan bahan bakar berupa gas elpiji yang harganya lebih mahal untuk menggiling kedelai menjadi tahu

3. Pengaruh Penggunaan Tenaga Kerja (X_3) Terhadap Pendapatan Pengusaha Tahu

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat diketahui bahwa variabel (X_3) biaya tenaga kerja mempunyai pengaruh positif terhadap pendapatan pengusaha tahu (Y). Dimana koefisiennya menunjukkan sebesar 1.783 artinya apabila variabel biaya tenaga kerja

ditambah Rp. 100, maka pendapatan pengusaha tahu akan bertambah sebesar Rp.1.783

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat diketahui $t_{hitung} > t_{tabel}$ ($2.766 > 2.056$) maka terima H_1 , artinya bahwa variabel independen biaya tenaga kerja (X_3) berpengaruh nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu pada tingkat kepercayaan 95%, dengan demikian hipotesis diterima.

Dari hasil statistik diatas menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja di daerah penelitian berpengaruh nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu, disebabkan karena tenaga kerja yang di pakai adalah tenaga kerja dalam keluarga sehingga biaya untuk tenaga kerja menjadi lebih sedikit. Sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Hernanto, F (1988) menyatakan bahwa tenaga kerja usahatani dapat diperoleh dari dalam keluarga dan dari luar keluarga. Potensi tenaga kerja keluarga adalah jumlah tenaga kerja potensial yang tersedia pada satu keluarga. Dengan demikian semua jenis tenaga kerja yang ada yaitu pria, wanita anak-anak, ternak dan mekanik yang dimiliki harus dihitng.

4. Pengaruh Penggunaan Penyusutan Alat (X_4) Terhadap Pendapatan Pengusaha Tahu

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat ditunjukkan bahwa variabel (X_4) biaya penyusutan alat mempunyai pengaruh positif terhadap pendapatan pengusaha tahu (Y). Dimana koefisiennya menunjukkan sebesar 0.869 artinya apabila variabel biaya penyusutan alat ditambah Rp. 100, maka pendapatan pengusaha tahu akan bertambah sebesar Rp.869,-.

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat diketahui $t_{hitung} > t_{tabel}$ ($2.977 > 2.056$) maka terima H_1 , artinya bahwa variabel independen biaya penyusutan alat (X_4) berpengaruh nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu pada tingkat kepercayaan 95%, dengan demikian hipotesis diterima.

Dari hasil statistik diatas menunjukkan bahwa biaya penyusutan alat di daerah penelitian berpengaruh nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu, disebabkan bahwa peralatan yang digunakan untuk pembuatan tahu memiliki umur ekonomis yang cukup lama hingga penggunaan 10 tahun, sehingga biaya untuk pembelian peralatan baru jarang sekali dilakukan.

Kelayakan Usaha Tahu

Untuk mengetahui kelayakan usaha tahu di daerah penelitian, dapat dilakukan dengan metode OIR dengan kriteria :

$$OIR = \frac{\text{Nilai Produksi}}{\text{Biaya Produksi}}$$

Dengan Kriteria :

OIR > 1, Usaha tahu yang dijalankan layak diusahakan artinya menguntungkan

OIR < 1, Usaha tahu yang dijalankan tidak layak diusahakan artinya tidak menguntungkan

OIR = 1, Usaha tahu yang dijalankan mencapai titik impas artinya tidak untung dan tidak pula rugi

$$OIR = \frac{13.285.000}{8.795.776} \\ OIR = 1.51$$

Dari hasil perhitungan usaha tahu diatas bahwa nilai produksi rata-rata pengusaha tahu adalah sebesar Rp. 13.285.000, biaya produksi rata-rata pengusaha tahu adalah sebesar Rp. 8.795.776, maka nilai OIR yaitu 1,51 > 1, nilai ini mengartikan bahwa usaha tahu di daerah penelitian layak untuk diusahakan. Untuk itu, produksi tahu dapat ditingkatkan, dengan peningkatan produksi yang semakin tinggi maka pengusaha tahu akan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar dan dapat mengurangi pengangguran.

KESIMPULAN

1. Secara serempak faktor produksi biaya bahan baku (X_1), biaya bahan bakar (X_2), biaya tenaga kerja (X_3) dan biaya penyusutan alat (X_4) yang digunakan oleh pengusaha tahu berpengaruh nyata terhadap pendapatan pengusaha. Sedangkan secara parsial usaha tahu dengan faktor produksi biaya bahan baku (X_1), biaya bahan bakar (X_2) berpengaruh tidak nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu sedangkan biaya tenaga kerja (X_3) dan biaya Penyusutan alat (X_4) berpengaruh nyata terhadap pendapatan pengusaha tahu.
2. Nilai OIR yang diperoleh yaitu 1,51 maka usaha tahu yang ada di daerah penelitian dapat dikatakan layak diusahakan karena nilai OIR > 1.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima Kasih di ucapkan kepada Dekan Fakultas Pertanian UMN Al-Washliyah yang sekaligus menjadi Pembimbing yaitu Ibu Dr. Leni Handayani, SP, MSi dan penguji I Bapak Dian Habibie, SP, MP dan penguji II Bapak Sugiari, SP, MP atas arahan dan bimbingannya sehingga penulisan skripsi ini dapat di selesaikan dengan baik. Terima Kasih juga disampaikan kepada Ibu Sri Wahyuni, S.Si, MSi selaku Wakil Dekan Fakultas Pertanian

DAFTAR PUSTAKA

- Atjehpost, 2013. Proses Pembuatan Tahu Secara Tradisional (Online) <http://atjehpot.com/Proses-pembuatan-Tahu-Secara-Tradisional>. Diakses 29 Januari 2013.
- Harmayani, Eni dkk. 2009. Pemanfaatan Kultur *Pediococcus acidilactici* F-11 Penghasil Bakteriosin sebagai Penggumpal pada Pembuatan Tahu. Jurnal Penelitian. UGM. Vol 6 (1), 10-20

Kuncoro, Mudrajad. 2007. Ekonomi Industri Indonesia. Yogyakarta: ANDI.

Santosa, B. And Suliana, G. (2009) 'Pengaruh Varietas Kedelai Terhadap Mutu Tahu Yang Dihasilkan', Jurnal Buana Sains, 9(2), Pp. 137–140. Available At: <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/buanasains/article/view/233>.

Supriatna, Dadang. 2007. Membuat Tahu Sumedang. Jakarta: Penebar Swadaya

Sirossiris (2010). Proses Pembuatan Tahu (Online).<http://lordbroken.wordpress.com/2010/07/16/proses-pembuatan-tahu/>. Diakses tanggal 07 Mei 2013

Suhaeni. N., 2007. Petunjuk Praktis Menanam Kedelai. Nuansa. Bandung.