

Analisis Pengembangan UMKM Olahan Tahu di Desa Mojowetan Banjarejo-Blora

Pardan*, Nurjannah Rahayu Kistanti

Program Studi Ekonomi, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

*klangkrang87@students.unnes.ac.id

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) are an important pillar in supporting the national economy, especially at the rural level. This study aims to analyze the supporting factors, obstacles, and development strategies of tofu MSMEs in Mojowetan Village, Banjarejo District, Blora Regency, Central Java. The method used is descriptive qualitative with data collection techniques through observation, interviews, and documentation of 15 MSMEs that have been operating for more than two years. SWOT analysis was used to identify strengths, weaknesses, opportunities, and threats in tofu production. The results show that the main strengths of Mojowetan tofu MSMEs lie in high product quality, rich nutritional value, and environmentally friendly waste utilization. However, weaknesses are still found in limited production equipment, fluctuations in raw material prices, and dependence on imported soybeans. Development opportunities include digital markets, product and packaging innovation, and support from the government and educational institutions. Meanwhile, threats faced include intense market competition and low digital literacy. A collaborative strategy is needed between MSMEs, the government, and other stakeholders in modernizing tools, strengthening human resource capacity, and developing digital marketing to create competitive and sustainable MSMEs.

Keywords: MSME Development, Tofu

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan pilar penting dalam mendukung perekonomian nasional, khususnya di tingkat pedesaan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor pendukung, penghambat, serta strategi pengembangan UMKM tahu di Desa Mojowetan, Kecamatan Banjarejo, Kabupaten Blora, Jawa Tengah. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap 15 pelaku UMKM yang telah beroperasi lebih dari dua tahun. Analisis SWOT digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam produksi tahu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kekuatan utama UMKM tahu Mojowetan terletak pada kualitas produk yang tinggi, nilai gizi yang kaya, serta pemanfaatan limbah secara ramah lingkungan. Namun, kelemahan masih ditemukan pada keterbatasan alat produksi, fluktuasi harga bahan baku, serta ketergantungan pada kedelai impor. Peluang pengembangan mencakup pasar digital, inovasi produk dan kemasan, serta dukungan dari pemerintah dan lembaga pendidikan. Sementara itu, ancaman yang dihadapi meliputi persaingan pasar yang ketat dan rendahnya literasi digital. Diperlukan strategi kolaboratif antara pelaku UMKM, pemerintah, dan *stakeholder* lainnya dalam modernisasi alat, penguatan kapasitas SDM, serta pengembangan pemasaran digital guna menciptakan UMKM yang berdaya saing dan berkelanjutan.

Kata kunci: Pengembangan UMKM, Tahu

PENDAHULUAN

Salah satu aset penting di Indonesia terlebih pada bidang perekonomian adalah UMKM yaitu usaha mikro, kecil dan menengah. Seperti yang telah diketahui bahwasanya Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) adalah kegiatan usaha yang dijalankan perseorangan, rumah tangga, kelompok ataupun badan usaha dengan skala kecil. Bisnis-bisnis melalui UMKM ini didasarkan atas pendapatannya tiap tahun, jumlah karyawan dan juga produksinya serta berbagai aset yang dimiliki (Sudartono, 2022), hal ini juga sejalan dengan pendapat (Ariyanto, 2021) bahwasanya UMKM merupakan kegiatan ekonomi rakyat yang memiliki omzet penjualan tiap tahun paling banyak Rp. 1.000.0000.000,- dan milik warga negara Indonesia. Dengan adanya UMKM maka lapangan pekerjaan bertambah, berkurangnya jumlah pengangguran serta roda pembangunan ekonomi mulai dapat tercapai (Sudartono, 2022). UMKM juga dapat disebut dengan salah satu jenis usaha yang tahan banting yang berarti selain peluang yang besar terdapat kekuatan yang menjadikannya utuh bahkan berkembang.

Berbagai macam UMKM yang di hasilkan dapat membantu dalam memandirikan negara mulai dari olahan bahan makanan, produksi, sembako, karya-karya berupa baju, tas, sandal, olahan limbah atau bahkan yang lainnya. Berdasarkan cara pandang perkembangan dari Rahmana (2008) mengelompokkan UMKM menjadi empat kriteria, yang meliputi :

1. *Livelihood Activites* yang merupakan sebuah usaha kecil menengah yang digunakan sebagai kesempatan bekerja dalam mencari sumber mata pencaharian, contoh yang ada di lingkungan sekitar adalah pedagang kaki lima.
2. *Micro enterprise* adalah sebuah usaha kecil menengah yang memiliki sebuah sifat pengrajin namun belum memiliki sifat-sifat kewirausahaan. Sifat kewirausahaan tersebut terdiri dari sifat pengambilan risiko, inovatif, pekerja keras, instrumental, prestasi, mandiri serta mampu menjalin relasi dengan baik (Junaidi, 2017)
3. *Small dynamic enterprise* adalah usaha kecil menengah yang memiliki jiwa-jiwa wirausaha dan mampu menerima pekerjaan dari para subkontrak serta ekspor (Sudaryanto, 2014)
4. *Fast moving enterprise* adalah suatu usaha kecil menengah yang telah memiliki jiwa besar dalam kewirausahaan serta akan melakukan berbagai transformasi.

UMKM sendiri dapat dimulai dengan membuat sebuah karya berupa produksi bahan secara mandiri, rumah tangga, kelompok ataupun yang lainnya. Usaha mikro, kecil dan menengah ini dapat menjadi wadah dan sarana sebagai penambah penghasilan dan pemberdayaan lapangan kerja yang bersifat lokal sehingga dapat membantu mengurangi angka pengangguran seperti yang dilakukan di Desa

Mojowetan, Banjarejo, Blora, Jawa Tengah. Desa dengan luas lahan 3227,6 dan jumlah penduduk 4.458 jiwa ini (Wikipedia, 2022) menjadi lokasi yang ideal untuk dijadikan sebagai tempat penelitian karena sebagian penduduknya bekerja sebagai pedagang dengan memproduksi bahan dan olahan sendiri, yakni tahu.

Tahu yang merupakan gumpalan-gumpalan kedelai yang diperoleh dari sebuah hasil pencarian kedelai yang telah di giling dengan menambahkan air. Gumpalan protein dilakukan dengan cara menambahkan sebuah cairan biang atau garam-garam kalsium seperti sulfat (Saragih, 2001). Dengan harga yang cukup murah dan mudah didapatkan menjadi primadona hampir setiap rumah tangga, manfaat yang terkandung juga banyak seperti natrium, lemak, vitamin, protein, fosfor, serat, besi, kalsium, karbohidrat serta masih banyak lagi. Nilai gizi tahu juga dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Nilai Gizi Tahu Berdasarkan Berat Kering

Zat gizi	Tahu
Protein (gram)	0,49
Lemak (gram)	0,27
Karbohidrat (gram)	0,14
Serat (gram)	0,00
Abu (gram)	0,04
Kalsium (mg)	9,13
Natrium (mg)	0,38
Fosfor (mg)	6,56
Besi (mg)	0,11
Vitamin B1 (mg)	0,001
Vitamin B2 (mg)	0,0001
Vitamin B3 (mg)	0,03

Sumber: (Saragih, 2001)

Adanya pelaku usaha membuat daya saing juga cukup ketat sehingga para pelaku juga harus mampu untuk menjaga kualitas, memperluas jaringan pemasaran, berinovasi dan kreatif. Kualitas tahu yang baik dipengaruhi oleh adanya bahan baku yakni kedelai yang baik pula seperti warna kuning yang kecoklatan, bulat, padat serta tidak berulat. Hal ini sejalan dengan pernyataan (Fitriani N. , 2020) yang mengatakan bahwasanya bahan baku mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap produksi dan dari adanya produksi tahu ini menggunakan kacang kedelai impor, karena dengan menggunakan kedelai impor akan menghasilkan kualitas yang lebih baik dibandingkan kedelai lokal karena kedelai impor tidak mengandung banyak kotoran.

Dari segi ukuran kedelai impor memiliki ukuran bulir yang lebih besar dan sama rata sehingga lebih cepat mekar dalam proses perendaman. Selain itu pula dengan menggunakan kedelai impor harga yang didapatkan cenderung lebih murah, dan kadar susu yang didapatkan jauh lebih banyak dari pada dengan kacang kedelai lokal (Sa'id, 2020) tahapan dan proses juga mempengaruhi keawetan dari produksi

tahu yaitu pada saat pemasakan. *Filtrate* yang tergabung pada mesin digunakan sebagai pengantar uap air karena proses pemasakannya yang langsung bertekanan. Pemasakan dilakukan selama 15 – 30 menit (Djayanti, 2015). Pada proses ini untuk menginaktifkan zat anti nutrisi kedelai yaitu tripsin inhibitor dan sekaligus nilai cerna, mempermudah penggilingan dan penggumpalan protein, serta menambah keawetan produk tahu (Herdhiansyah, 2022). Sedangkan perluasan jaringan pemasaran, inovasi dan kreatif tidak hanya dijual melalui pasar dan dari mulut ke mulut saja namun juga dapat berinovasi dengan membuat olahan berbagai camilan dari tahu yang dikemas secara menarik sehingga dapat menambah nilai pada produk dan dapat di jual lebih luas melalui *market place* dengan memanfaatkan teknologi digital (Suryana, 2016). Keterlibatan pemerintah setempat dalam mendukung pengembangan dan keberhasilan usaha juga dibutuhkan melalui pengurusan izin produksi, pelatihan, penyuluhan, dan akses terhadap modal usaha dapat membantu pelaku UMKM untuk meningkatkan kualitas produk mereka. Pemerintah dapat bekerja sama dengan lembaga pendidikan dan organisasi non-pemerintah untuk menyelenggarakan program-program pelatihan yang relevan seperti pelatihan tentang pengolahan tahu yang banyak diminati berbagai kalangan, pembuatan kemasan yang rapi dan menarik, pengurusan izin dan label halal serta bentuk pemasarannya baik dalam toko *online* maupun *offline*. Pemasaran yang dilakukan juga tidak hanya lokal saja namun berbagai daerah, nasional bahkan internasional sehingga produk dari Desa Mojowetan lebih dikenal luas. Untuk itu penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang mendukung dan menghambat pengembangan UMKM tahu di Desa Mojowetan serta strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutannya

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menggali dan memahami fenomena yang terjadi pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Desa Mojowetan, khususnya yang berkaitan dengan pembuatan serta produk pengolahan tahu. Pendekatan ini dipilih karena dapat memberikan gambaran yang mendalam mengenai kondisi, proses, dan tantangan yang dihadapi oleh pelaku UMKM. Menurut (Moleong, 2018), penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih baik tentang suatu fenomena dengan mengumpulkan data yang bersifat naratif dan analitis. Dengan demikian, penelitian ini akan menghasilkan informasi yang kaya dan komprehensif karena variabel bebasnya mengenai kualitas tahu yang dihasilkan oleh UMKM di desa tersebut.

Dalam konteks penelitian ini, pendekatan deskriptif kualitatif tidak hanya sekadar mengumpulkan data, tetapi juga menganalisis dan menginterpretasikan data tersebut untuk memberikan wawasan yang lebih dalam. Proses ini melibatkan pengamatan langsung terhadap pelaku UMKM, wawancara mendalam dengan para pengusaha, serta analisis dan dokumentasi terhadap produk tahu yang dihasilkan.

Melalui metode ini, peneliti dapat mengidentifikasi berbagai aspek yang mempengaruhi kualitas tahu, mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga pemasaran.

Lokasi dan Subjek Penelitian

Lokasi penelitian berada di Desa Mojowetan, Kecamatan Banjarejo, Kabupaten Blora. Pemilihan lokasi penelitian ini dikarenakan sebagian penduduk desa berprofesi sebagai pedagang dengan olahan produk sendiri yakni tahu. Sedangkan subjek dari penelitian ini adalah 15 pelaku UMKM yang telah menjalankan usahanya selama lebih dari 2 tahun. Selain itu juga diambil subjek dari beberapa indikator seperti komitmennya terhadap peningkatan kualitas produk, jumlah produksi, serta minat dalam perluasan pasar melalui *platform digital*. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan informasi yang relevan dan representatif mengenai praktik produksi dan tantangan yang dihadapi oleh pelaku UMKM dalam meningkatkan kualitas tahu.

Pemilihan subjek penelitian merupakan langkah krusial dalam suatu studi, terutama ketika fokusnya adalah pada pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang memproduksi tahu di Desa Mojowetan. Dalam konteks ini, pemilihan subjek tidak hanya sekadar memilih individu atau kelompok untuk diwawancarai, tetapi juga melibatkan pertimbangan mendalam mengenai kriteria yang relevan untuk memastikan bahwa data yang diperoleh dapat memberikan gambaran yang jelas dan komprehensif tentang kondisi nyata di lapangan. Dengan demikian, pemilihan subjek yang tepat akan sangat berpengaruh terhadap hasil penelitian dan kesimpulan yang dapat ditarik dari data yang diperoleh (Sugiyono, 2017)

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dari penelitian ini mencakup observasi, wawancara serta dokumentasi. Observasi merupakan metode pengumpulan data yang esensial yang terdapat dalam penelitian kualitatif (Patton, 1999) bahkan menjadi metode yang paling dasar dari berbagai ilmu sosial dan dari segala bentuk penelitian baik secara kualitatif maupun kuantitatif yang dapat digunakan sebagai sumber data utama maupun pendukung yang dilakukan oleh peneliti dengan berbagai persiapan serta perlengkapan (Ni'matuzahroh, 2018). Observasi juga dapat didefinisikan sebagai cara yang sistematis dan terarah untuk memperoleh berbagai informasi mengenai *observe* yang sebenarnya sehingga kegiatan serta segala aktivitas yang dilakukan *observe* dapat digambarkan secara jelas dan apa adanya serta secara langsung dapat dituangkan dan di deskripsikan dalam bentuk tulisan (Mania, 2017).

Adanya dua pendapat tersebut di atas dapat disimpulkan bahwa observasi adalah salah satu metode pengumpulan data yang digunakan untuk melihat kejadian dan fenomena-fenomena yang terjadi secara langsung. Sedangkan wawancara merupakan sebuah pertemuan antara dua orang untuk bertukar informasi terhadap suatu kondisi atau kejadian yang diketahui dalam bentuk tanya jawab baik secara lisan maupun secara tulisan yang hasil dari wawancara tersebut dapat diolah dan di implementasikan dalam suatu topik tertentu (Esterberg, 2002). Wawancara juga

dapat di definisikan sebagai mengonstruksi, merekonstruksi serta memverifikasi yang berarti upaya dalam mengonstruksi kejadian, orang atau fenomena kemudian diceritakan kembali mengenai kejadian yang telah terjadi untuk dikaji ulang, hal ini dilakukan untuk mengetahui hal-hal yang tidak dapat dilihat secara langsung serta memberikan leluasa kepada pelaku UMKM untuk dapat menjelaskan pengalamannya dalam memproduksi tahu. Berbeda dengan dokumentasi yang bertujuan untuk merekam segala bentuk cara, bentuk bahan serta proses dalam memproduksi tahu sehingga informasi yang diterima akurat dan juga valid.

Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan pendekatan deskriptif kualitatif, di mana data yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi akan dianalisis secara tematik melalui analisis SWOT (*Strengths, Weakness, Opportunities, Threats*). Analisis SWOT adalah berbagai faktor yang secara sistematis mampu merumuskan strategi dari organisasi dan usaha (Rangkuti, 2006). Analisis SWOT ini bertujuan untuk mendapatkan berbagai informasi mengenai segala bentuk situasi untuk dikaji. Analisis SWOT dapat diperoleh ketika perihal operasional sudah ditentukan, arah dan tujuan serta ukuran keberhasilan dalam mewujudkannya secara jelas (Wiswasta, 2018). Adanya analisis SWOT ini digunakan untuk mengetahui kelemahan, kekuatan, peluang serta berbagai ancaman yang diperoleh dari adanya produksi tahu di Desa Mojowetan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi dan wawancara serta dokumentasi dianalisis dengan menggunakan SWOT. Analisis ini digunakan sebagai fondasi untuk mengetahui berbagai macam kekuatan, kelemahan, peluang bahkan ancaman dari masing-masing produk. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara tahu diolah dari bahan baku kedelai yang di cuci bersih dan diolah sehingga memiliki sejuta manfaat seperti membantu menurunkan hipertensi, hiperkolesterol, diabetes melitus dan kanker (Triandita, 2019). Pengolahan bahan baku kedelai menjadi tahu membutuhkan waktu yang cukup lama yakni berkisar 5 jam, hal tersebut dimulai dengan pemilihan jenis kedelai yakni yang bermutu dan tidak bermutu, pemilihan bahan baku ini penting dikarenakan dengan bahan baku yang bagus maka akan mengandung protein dan lemak yang banyak, hal tersebut dapat dilihat dari ukuran biji, kulit, warna serta sifat air dari kedelai (Andarwulan, 2018). Setelah dipilah maka tahap selanjutnya adalah tahap pencucian dan perendaman agar semua kotoran yang menempel pada kedelai terangkat. Proses perendaman bahan baku tahu cukup lama yakni 2-3 jam dengan tujuan agar kandungan air dalam kedelai meningkat serta kadar protein dalam kedelai tidak rusak (Iswadi, 2021).

Tahap ketiga adalah penggilingan. Biji kedelai yang sudah di rendam akan digiling dengan ditambahkan air secukupnya sesuai dengan takaran (Bula, 2020). Penggilingan biji kacang hijau dilakukan hingga lembut menjadi seperti bubur dan sari-sari kedelai hasil penyaringan inilah yang dijadikan sebagai tahu. Tahap keempat

adalah pemasakan dengan menggunakan uap air dengan tekanan secara langsung dalam *filtrate*. Proses pemasakan dilakukan selama 15-30 menit dengan tujuan untuk mengaktifasi zat anti nutrisis kedelai serta mempermudah penggilingan dan penggumpalan protein, hal inilah yang menambah keawetan dari produk tahu. Tahap selanjutnya adalah penyaringan sari kedelai dengan menggunakan kain yang digantungkan dan digerakkan dengan bantuan tenaga manusia dan bertujuan untuk memisahkan antara ampas dengan sari kedelai (Millah, 2020). Adanya proses penyaringan inilah limbah dihasilkan yang nantinya dapat di olah kembali menjadi bahan ramah lingkungan sehingga tidak menimbulkan limbah yang mencemari bumi.

Gumpalan-gumpalan tahu diambil dan dituang dalam cetakan yang telah disediakan dan sudah dialasi dengan kain putih hingga penuh. Alat cetakan yang digunakan masih sangat sederhana yakni kayu yang dibentuk menjadi segi empat yang dilubangi kecil sebagai pembuangan air. Tahu yang sudah di cetak ditutup dan di *press* menggunakan bahan berat seperti beton yang tentunya ukuran sudah di sesuaikan dengan cetakannya. Tahap terakhir adalah pemotongan, yakni kain yang menjadi alas tahu tersebut dilepas dan tahu di keringkan dengan tujuan untuk mengurangi kandungan air dalam tahu tidak hancur (Susanto, 2020). Setiap bahan dasar yang diolah tentu akan menghasilkan limbah seperti yang ada pada tahu, untuk itu limbah dari sisa pembuatan tahu ini diolah kembali dan dijadikan tempe gembus, sebagai pupuk cair alami yang digunakan untuk menyuburkan tanaman dan diolah menjadi sabun dan tepung (Zulfa, 2024) sehingga tidak terbuang sia-sia serta tidak merusak bumi. Bahan dasar yang digunakan pula memiliki harga tidak menentu terkadang cukup murah namun kadang pula harga melambung tinggi tentu hal ini berpengaruh terhadap pendapatan UMKM.

Tabel 2. Biaya Sekali Produksi Tahu

No.	Uraian	Jumlah	Harga	Biaya
1.	Kedelai	10 gr x 1	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
2.	Kayu Bakar	1 pick up	Rp. 500.000	Rp. 500.000
3.	Srutan	1 karung	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Jumlah/hari			Rp. 1.510.000	Rp. 1.510.000
Jumlah/Bulan			Rp. 45.300.000	Rp. 45.300.000

Untuk lebih meningkatkan nilai ekonomis maka dilakukan sebuah pengembangan, kreativitas dan sebuah inovasi dari produk, bagi dari segi olahan produknya tersendiri maupun dari kemasan dan juga pemasaran.

Tabel 3. Perbedaan Sebelum dan Sesudah Melakukan Inovasi Terhadap Produksi Tahu

Tabel Perbedaan		
Item	Olahan Tahu Biasa	Inovasi Olahan Tahu
Kemasan	Plastik bening	<i>Pouch</i> bergambar dan warna menarik, dapat di daur ulang

Pemasaran	Pasar dan dijual di rumahan	Pasar, dijual di rumahan dan digital <i>market place</i>
Mitra	-	Kelompok Usaha dan pemerintah daerah

Sebelum adanya inovasi pengolahan tahu tentu pemasaran hanya dapat dilakukan dan dijumpai di sekitar kita seperti dijual di rumah-rumah serta di pasar. Belum adanya kerja sama dengan pihak lain sebagai wujud mitra karena kurangnya inovasi. Namun setelah adanya inovasi olahan tahu banyak orang yang mencari karena selain ketertarikannya dengan rasa juga karena kemasan yang mudah di buka tutup dan penuh warna. Adanya inovasi tersebut pula membuat pemerintah daerah terbuka dalam mendorong kemajuan dari setiap UMKM terlebih saat ini juga perkembangan teknologi yang begitu pesat sehingga produk-produk olahan tahu dapat dikirim ke berbagai daerah bahkan internasional.

Sebagai bahan pendukung tambahan maka dilakukan analisis menggunakan SWOT dari produksi tahu yang diketahui yaitu :

1. Kekuatan (*Strenght*)

Kekuatan adalah salah satu faktor internal yang dimiliki dalam produksi tahu yang menjadi sebuah keunggulan. Contoh kekuatan dari produksi tahu yaitu :

- a. Produk Bernilai Gizi Tinggi
Tahu mengandung protein, kalsium, fosfor, vitamin B kompleks, dll., yang dibutuhkan oleh tubuh.
- b. Kualitas Produk Tinggi
Menggunakan kedelai impor berkualitas baik yang memiliki kadar susu tinggi, ukuran seragam, dan kadar kotoran rendah.
- c. Proses Produksi Tradisional yang Efektif
Proses pengolahan tahu dilakukan dengan tahapan yang menjaga kualitas dan keawetan produk.
- d. Pemanfaatan Limbah yang Ramah Lingkungan
Limbah tahu diolah kembali menjadi tempe gembus, pupuk cair, sabun, dan tepung.
- e. Dukungan Komunitas Lokal
Adanya keterlibatan masyarakat setempat dalam produksi tahu memperkuat aspek sosial dan ekonomi desa.

2. Kelemahan (*Weakness*)

Kelemahan adalah sebuah kekurangan yang bersumber dari dalam produk itu sendiri atau dapat dikatakan dari internal. Kelemahan dari produk tahu adalah :

- a. Peralatan Produksi Masih Sederhana
Proses cetak dan *press* tahu masih menggunakan alat manual dari kayu dan beton.

- b. Harga Bahan Baku Tidak Stabil
Harga kedelai bisa melonjak tinggi sewaktu-waktu sehingga memengaruhi biaya produksi.
- c. Kurangnya Modal dan Inovasi Awal
Sebelum adanya pelatihan atau dorongan dari pihak luar, inovasi dari pelaku UMKM masih terbatas.
- d. Ketergantungan pada Kedelai Impor
Ketergantungan ini membuat produksi rentan terhadap fluktuasi harga dan pasokan impor.

3. Peluang (*Opportunities*)

Peluang merupakan sebuah kesempatan yang bersumber dari eksternal produk, hal ini dapat berupa :

- a. Pasar Digital yang Terbuka Luas
Adanya *digital marketplace* dan kemudahan distribusi *online* memperluas jangkauan pemasaran.
- b. Dukungan Pemerintah dan Lembaga Pendidikan
Tersedia pelatihan, penyuluhan, pengurusan izin, label halal, dan bantuan akses modal dari pihak terkait.
- c. Inovasi Produk dan Kemasan
Pengembangan olahan tahu menjadi camilan dengan kemasan menarik meningkatkan nilai jual.
- d. Kesadaran Konsumen Terhadap Gizi dan Produk Lokal
Masyarakat semakin peduli terhadap makanan sehat dan mendukung produk UMKM lokal.

4. Ancaman (*Threats*)

Ancaman merupakan faktor eksternal yang tidak dapat diprediksi yang dapat mengganggu dan merugikan usaha, contoh dari ancaman berdasarkan pembuatan tahu adalah :

- a. Persaingan Ketat Antar Pelaku UMKM
Banyaknya produsen tahu di pasar lokal menyebabkan persaingan yang tinggi dalam kualitas dan harga.
- b. Perubahan Harga dan Ketersediaan Kedelai Impor
Ketergantungan pada bahan baku luar negeri menimbulkan risiko pada rantai pasok.
- c. Kurangnya Literasi Digital pada Sebagian Pelaku UMKM
Tidak semua pelaku usaha siap memanfaatkan teknologi untuk pemasaran *online*.
- d. Isu Keamanan Pangan dan Regulasi Ketat
UMKM perlu memenuhi standar kebersihan, izin edar, dan label halal agar bisa masuk pasar luas.

Tabel 4. Matriks Strategi SWOT

<p>Internal</p> <p>Eksternal</p>	<p>Kekuatan (S)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produk Bernilai Gizi Tinggi • Kualitas Produk Tinggi • Proses Produksi Tradisional yang Efektif • Pemanfaatan Limbah yang Ramah Lingkungan • Dukungan Komunitas Lokal 	<p>Kelemahan (W)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peralatan Produksi Masih Sederhana • Harga Bahan Baku Tidak Stabil • Kurangnya Modal dan Inovasi Awal • Ketergantungan pada Kedelai Impor
<p>Peluang (O)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasar Digital yang Terbuka Luas • Dukungan Pemerintah dan Lembaga Pendidikan • Inovasi Produk dan Kemasan • Kesadaran Konsumen Terhadap Gizi dan Produk Lokal 	<p>Strategi S-O</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Adanya dukungan dari berbagai pihak b. Kualitas produk yang tinggi c. Hampir tidak ada limbah yang tersisa 	<p>Strategi W-O</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Peralatan Produksi Masih Sederhana sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama b. Harga Bahan Baku Tidak Stabil yang menyebabkan tidak stabilnya pendapatan c. Ketergantungan pada Kedelai Impor
<p>Ancaman (T)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Persaingan Ketat Antar Pelaku UMKM • Perubahan Harga dan Ketersediaan Kedelai Impor • Kurangnya Literasi Digital pada Sebagian Pelaku UMKM • Isu Keamanan Pangan dan Regulasi Ketat 	<p>Strategi S-T</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Tempat pemasaran yang jauh lebih luas yang tidak hanya dapat dijual di pasar atau toko <i>offline</i> namun juga dapat memanfaatkan platform digital <i>market</i> melalui Shopee, Tiktok, Instragram, Whatsapp, <i>web</i> ataupun lainnya. 	<p>Strategi W-T</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Banyaknya pelaku UMKM sehingga persaingan menjadi ketat b. Harga bahan baku yang tidak menentu c. Serta minimnya literasi digital di era teknologi yang berkembang pesat

	b. Adanya inovasi produk dan kemasan yang menarik serta rasa yang dapat dinikmati setiap kalangan.	
--	--	--

Setelah dilakukan analisis SWOT terhadap UMKM pembuatan tahu Desa Mojowetan kami menemukan beberapa poin penting yang dapat meningkatkan kualitas UMKM produksi maupun olahan tahu.

1. Kekuatan yang harus diperkuat (S-O), adalah : pelatihan, pembinaan, bantuan alat produksi, sertifikasi halal, riset dan inovasi produk , pameran dan bazar UMKM
2. Kelemahan yang perlu diatasi (W-O), adalah : kompor berbahan bakar kayu, cetakan kayu dan penggilingan manual
3. Peluang yang perlu dimaksimalkan, (S-T) adalah : penjualan melalui platform digital seperti Tiktok, Shopee, Tokopedia, Instargam, *website*, WhatsApp *business*. Selain itu juga dengan menginovasi olahan seperti menjadi tahu *crispy*, stik tahu, tahu bakar, bakso tahu, tahu isi berbagai varian serta *frozen-frozen food* dari tahu
4. Ancaman yang harus diantisipasi (W-T), adalah : tingkat persaingan pasar semakin ketat, Kenaikan harga kedelai serta minimnya literasi digital

Selain proses produksi, salah satu faktor penting dalam pengembangan UMKM tahu adalah aspek manajemen usaha yang meliputi pengelolaan keuangan, perencanaan usaha, dan kemampuan pengambilan keputusan yang cepat. Banyak pelaku UMKM di Mojowetan belum menerapkan pencatatan keuangan secara rutin, sehingga menyulitkan dalam melakukan evaluasi keuntungan dan kerugian secara periodik. Dengan adanya pencatatan sederhana, pelaku usaha akan lebih mudah mengetahui kondisi usaha dan mengatur arus kas secara tepat. Adanya olahan tahu juga menjadi pola distribusi produk juga masih bersifat lokal dan konvensional. Hanya sebagian kecil pelaku UMKM yang mulai memanfaatkan aplikasi digital untuk memasarkan produk tahu mereka. Hal ini menjadi peluang besar karena pasar daring memiliki potensi yang luas dan dapat menjangkau konsumen lintas wilayah tanpa membutuhkan toko fisik.

Faktor sumber daya manusia juga turut berperan dalam kesuksesan usaha. Berdasarkan wawancara, mayoritas pelaku UMKM belum memiliki latar belakang pendidikan formal dalam bidang kewirausahaan. Pengetahuan tentang manajemen usaha dan pemasaran masih diperoleh secara turun-temurun atau berdasarkan pengalaman pribadi. Oleh karena itu, pelatihan dan pembinaan berkelanjutan sangat dibutuhkan untuk meningkatkan kompetensi pelaku usaha. Dari segi keberlanjutan lingkungan, pengolahan limbah tahu menjadi produk turunan seperti pupuk cair, tempe gembus, dan sabun memberikan nilai tambah yang tidak hanya ekonomis tetapi juga ekologis. Ini menunjukkan bahwa UMKM tahu Mojowetan memiliki

potensi menjadi model bisnis berbasis ekonomi sirkuler yang mendukung pelestarian lingkungan. Inovasi yang dilakukan oleh beberapa pelaku UMKM dalam bentuk varian rasa tahu seperti tahu isi pedas, tahu *crispy*, dan tahu *frozen* juga mulai mendapat sambutan positif dari konsumen. Hal ini menunjukkan adanya peluang diversifikasi produk untuk memperluas segmen pasar. Ke depannya, pengembangan produk-produk turunan dari tahu seperti nugget tahu, bakso tahu, atau bahkan susu kedelai dalam kemasan dapat menjadi alternatif usaha yang menjanjikan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

UMKM pembuatan tahu di Desa Mojowetan memiliki potensi besar untuk berkembang karena didukung oleh kualitas produk yang baik, nilai gizi yang tinggi, serta kearifan lokal dalam memanfaatkan limbah produksi secara kreatif. Kekuatan ini semakin diperkuat dengan terbukanya peluang di era digital, seperti pemasaran *online* dan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah dan institusi pendidikan. Namun demikian, UMKM ini juga menghadapi tantangan serius seperti keterbatasan modal, peralatan yang masih tradisional, ketergantungan pada kedelai impor, serta persaingan pasar yang ketat. Ancaman lain seperti fluktuasi harga bahan baku dan rendahnya literasi digital juga menjadi hambatan dalam pengembangan usaha.

Oleh karena itu, strategi penguatan internal dan pemanfaatan peluang eksternal perlu dilakukan secara sinergis, seperti modernisasi alat produksi, diversifikasi produk, serta peningkatan kapasitas sumber daya manusia melalui pelatihan dan pendampingan. Dengan langkah tersebut, UMKM tahu Mojowetan dapat lebih berdaya saing dan berkelanjutan dalam menghadapi dinamika ekonomi lokal maupun global.

Keunggulan UMKM tahu Mojowetan tidak hanya terletak pada produk yang sehat dan terjangkau, tetapi juga pada pendekatan lokal yang mengedepankan nilai-nilai kearifan komunitas dan prinsip gotong-royong. Model ini terbukti memperkuat solidaritas sosial sekaligus membuka peluang kolaborasi antar pelaku usaha di wilayah tersebut. Jika UMKM di Mojowetan berhasil melakukan diversifikasi produk serta memperkuat struktur manajemen dan pemasaran digital, maka bukan tidak mungkin Mojowetan dapat menjadi sentra produksi tahu unggulan di Kabupaten Blora maupun tingkat provinsi.

Saran

Sebagai bahan perbaikan langkah lebih baik jika para pelaku UMKM meningkatkan kapasitas produksi melalui modernisasi alat dan efisiensi proses agar kualitas dan kuantitas tahu tetap terjaga, memanfaatkan platform digital untuk pemasaran, seperti media sosial dan *e-commerce*, guna memperluas jangkauan pasar. Melakukan inovasi produk dan kemasan agar produk lebih menarik dan memiliki nilai tambah dan mengikuti pelatihan manajemen usaha, keamanan pangan, dan kewirausahaan untuk meningkatkan daya saing. Pelaku UMKM diharapkan juga

dapat membentuk koperasi atau kelompok usaha bersama agar lebih mudah mendapatkan akses terhadap pembiayaan, pelatihan, serta kemitraan. Koperasi dapat menjadi wadah penguatan daya tawar pelaku usaha terhadap harga bahan baku maupun distribusi produk.

Sedangkan untuk pemerintah daerah dapat memberikan dukungan fasilitas dan peralatan produksi yang lebih modern untuk pelaku UMKM di desa, menyediakan akses pembiayaan dan permodalan melalui program dana bergulir atau subsidi bunga kredit, menyelenggarakan pendampingan dan pelatihan rutin, khususnya dalam literasi digital, pengemasan, sertifikasi halal, dan izin usaha serta membantu UMKM dalam memperluas akses pasar regional hingga nasional, termasuk fasilitasi pameran dan promosi produk lokal, Pemerintah daerah juga hendaknya mengembangkan pusat pelatihan kewirausahaan khusus pangan lokal yang berbasis desa, sehingga pelaku UMKM tidak perlu pergi jauh untuk mengakses pembinaan.

Untuk peneliti selanjutnya diharapkan melakukan kajian lebih mendalam mengenai rantai pasok bahan baku kedelai, termasuk potensi substitusi kedelai lokal untuk mengurangi ketergantungan impor, mengkaji dampak sosial dan ekonomi UMKM tahu terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat desa, meneliti strategi pemasaran yang paling efektif bagi UMKM tahu di era digital, terutama berbasis pendekatan lokal dan melakukan evaluasi efektivitas program pemerintah dalam pemberdayaan UMKM tahu agar kebijakan yang diterapkan lebih tepat sasaran. Peneliti selanjutnya juga dapat melakukan studi perbandingan antara UMKM tahu di Mojowetan dengan UMKM di daerah lain yang memiliki karakteristik serupa, untuk mengidentifikasi praktik terbaik (*best practices*) yang dapat direplikasi.

DAFTAR PUSTAK

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2018). *Analisis pangan: Proses dan nilai gizi kedelai*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Ariyanti, S., & Asriani, A. (2022). Studi kasus industri tahu di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Jurnal Fakultas Pertanian Purwokerto*, 24(2), 231.
- Ariyanto, B. (2021). *Pemberdayaan UMKM dalam perekonomian nasional*. Yogyakarta: Deepublish.
- Aydra, D. (n.d.). *Pengaruh bahan baku terhadap produksi UMKM*. Jakarta: CV Cipta Ilmu Mandiri.
- Bula, R. L., & Wali, H. (2020). *Proses pengolahan kedelai menjadi tahu secara tradisional dan modern*. Makassar: Universitas Negeri Makassar Press.
- Djayanti, R. (2015). *Teknologi pengolahan pangan berbasis kedelai*. Bandung: CV Pustaka Sari.
- Esterberg, K. G. (2002). *Qualitative methods in social research*. Boston: McGraw-Hill.
- Fitriani, N. (2020). *Manajemen produksi dan operasi dalam UMKM*. Bandung: Alfabeta.

- Hendro, W. (2011). *Metodologi penelitian kualitatif: Teori dan praktik*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Herdhiansyah, D. (2022). *Pengaruh proses pemasakan terhadap mutu dan keawetan produk tahu*. Yogyakarta: Penerbit Agro Media.
- Iswadi, M. (2021). *Teknologi pengolahan kedelai menjadi tahu: Proses dan nilai gizi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Junaidi, A. (2017). *Kewirausahaan dan pengembangan UMKM di Indonesia*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Junaidi, J. (2017). Kualitas sumber daya manusia dan sifat kewirausahaan pelaku industri kreatif usaha mikro kecil dan menengah di Kota Jambi. *Jurnal Paradigma Ekonomika*, 12(2), 101–112. <https://doi.org/10.22437/paradigma.v12i2.4197>
- Mania, S. (2008). Observasi sebagai alat evaluasi dalam dunia pendidikan dan pengajaran. *Lentera Pendidikan: Jurnal Ilmu Tarbiyah dan Keguruan*, 11(2), 220–233. <https://doi.org/10.24252/lp.2008v11n2a7>
- Mania, S. (2017). *Teknik observasi dalam penelitian kualitatif*. Jakarta: Pustaka Ilmu Mandiri.
- Millah, N. (2020). *Teknik produksi tahu tradisional: Studi proses dan higienitas*. Bandung: Penerbit Cipta Ilmu.
- Ni'matuzahroh, S. (2018). *Metodologi penelitian pendidikan dan sosial*. Surabaya: CV Cendekia Press.
- Patton, M. Q. (1999). Enhancing the quality and credibility of qualitative analysis. *Health Services Research*, 34(5 Pt 2), 1189–1208.
- Rangkuti, F. (2006). *Analisis SWOT: Teknik membedah kasus bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sa'id, M., Rahmawati, E., & Hidayat, A. (2020). *Analisis perbandingan kedelai impor dan lokal terhadap kualitas produk olahan*. Surabaya: Penerbit Ilmu Pangan Nusantara.
- Saragih, B. (2001). *Teknologi pengolahan kedelai: Tahu dan tempe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Saragih, Y. P. (2001). *Membuat aneka tahu*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Sudartono, R. (2022). *Pengembangan UMKM sebagai pilar ekonomi nasional*. Jakarta: Pustaka Mandiri.
- Sudaryanto, B., & Wijayanti, T. C. (2014). *Strategi pemberdayaan UMKM dalam menghadapi pasar bebas*. Yogyakarta: Gava Media.
- Sudrartono, T., Nugroho, H., Irwanto, I., Agustini, I. G. A. A., Yudawisastro, H. G., Maknunah, L. U., Amaria, H., et al. (2022). *Kewirausahaan UMKM di era digital*. Cv Widina Media Utama.

- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryana, Y. (2016). *Kewirausahaan: Pendekatan karakteristik wirausaha sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Susanto, R., Lestari, D., & Handayani, S. (2020). *Proses produksi dan penanganan pascapanen produk tahu*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Press.
- Triandita, A. (2019). *Manfaat olahan kedelai bagi kesehatan*. Jakarta: Penerbit Sehat Mandiri.
- Triandita, N., & Putri, N. E. (2019). The role of soybean in control of degenerative disease. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 6. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v1i1.1478>
- Widiatmika, K. P. (2015). *Etika jurnalisme pada koran kuning: Sebuah studi mengenai Koran Lampu Hijau*.
- Wijoyo, H. (2022). Analisis teknik wawancara (pengertian wawancara, bentuk-bentuk pertanyaan wawancara) dalam penelitian kualitatif bagi mahasiswa teologi dengan tema pekabaran Injil melalui penerjemahan Alkitab. *Academia.edu*, 1–10.
- Wikipedia. (2022). Desa Mojowetan, Banjarejo, Blora. Diakses 25 Juli 2025, dari https://id.wikipedia.org/wiki/Mojowetan,_Banjarejo,_Blora
- Wiswasta, I. G. N. A., & Agung, I. M. E. A. (2018). *Analisis SWOT: Kajian perencanaan model, strategi, dan pengembangan usaha*.
- Zahra, S. (2022). Definisi, kriteria, dan konsep UMKM. *OSF Preprints*, 1–13. <https://osf.io/preprints/90500120021>
- Zulfa, N., Sari, D. S., & Rarastiti, C. N. (2024). Inovasi limbah tahu dalam mengurangi dampak kesehatan lingkungan di Desa Patalan Kabupaten Blora. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Kesehatan*, 1(3), 276–283. <https://jupenkes.menarascienceindo.com/index>