

PENGELOLAAN DAN PENGEMBANGAN USAHA PRODUKSI TAHU PADA USAHA KELUARGA UMKM DI KELURAHAN MAKROMAN

Septiani Sri Astuti, Mahkamah Brantasari

Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda

sriastutiseptiani853@gmail.com, mahkamah@uwgm.ac.id

Abstrak

Sektor Pertanian memegang peranan penting yang sangat penting terutama dalam pembangunan ekonomi Indonesia khususnya di Kelurahan Makroman . Tujuan dari kunjungan keUsaha UMKM Tahu dikelurahan Makroman ini adalah untuk mendeskripsikan pengelolaan usaha, menganalisis situasi dan kondisi Internal dan Eksternal, serta melakukan analisis SWOT strategi pengelolaan usaha produksi tahu pada usaha keluarga di Kelurahan Makroman. Jenis penelitian ini merupakan Kualitatif dengan pengumpulan data menggunakan wawancara langsung. Usaha pabrik tahu ini merupakan Usaha Keluarga dengan Bidang Usaha mengelola Kacang Kedelai menjadi sebuah Tahu. Usaha Keluarga ini memiliki fungsi bisnis yaitu Marketing, Accounting, Production, dan Sumber daya manusia. Hasil wawancara ini menunjukkan bahwa permintaan pasar akan tahu melebihi kapasitas, namun industry ini mengalami tantangan berupa ketidakstabilan bahan baku sehingga seharusnya usaha ini meningkatkan kapasitas untuk dapat memenuhi permintaan pasar dengan strategi cost leadership, differentiation, dan backward integration.

Kata Kunci : *Proses Pengelolaan dan pengembangan Tahu, home Industri, Usaha Produksi Tahu*

PENDAHULUAN

Tahu kaya akan protein, yang penting untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh manusia. mengandung sejumlah besar asam amino esensial, yang diperlukan tubuh karena tidak dapat diproduksi secara alami oleh tubuh manusia dan harus diperoleh dari makanan. (Harmayani, 2009). Selain protein, tahu juga mengandung sejumlah nutrisi penting lainnya seperti serat, vitamin (terutama vitamin B kompleks), dan mineral (seperti kalsium dan zat besi). Konsumsi tahu secara teratur dapat membantu memenuhi kebutuhan protein dan nutrisi penting lainnya dalam diet sehari-hari, serta memberikan beragam manfaat kesehatan. (Supriatna, 2007).

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3142-1998, tahu didefinisikan sebagai produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat dari kedelai (*Glycine sp.*) melalui proses pengolahan tertentu. Proses ini melibatkan pengendapan protein kedelai dengan menggunakan bahan pengendap baik organik maupun anorganik yang diizinkan (Rahayu, 2012). Standar ini memberikan pedoman yang jelas bagi produsen tahu dalam memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, serta aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Data dari Biro Pusat Statistik dan Survei Sosial Ekonomi nasional tahun 2002 menunjukkan bahwa tingkat konsumsi tahu dan tempe di Indonesia cukup tinggi, yakni mencapai 18,6 kg/kapita/tahun di wilayah perkotaan dan 13,9 kg/kapita/tahun di wilayah pedesaan. Angka ini jauh lebih tinggi dibandingkan dengan konsumsi daging ayam dan daging sapi. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, terjadi tantangan dalam produksi tahu terkait lonjakan harga kedelai.

Harga kedelai yang meningkat telah mendorong para pedagang untuk mengurangi produksi tahu. Akibatnya, harga jual tahu pun naik, membuat konsumen mulai merasa resah karena sulit untuk membeli tahu dengan harga yang terjangkau. Untuk mengatasi masalah ini, diperlukan inovasi dalam menciptakan bahan alternatif untuk pembuatan tahu yang lebih murah namun tetap berkualitas (Kamil & Susyanti, 2024).

Berdasarkan informasi yang disampaikan, pembuatan tahu pada dasarnya melibatkan proses larutan protein dari bahan baku yang berbeda, termasuk kacang-kacangan dan biji-bijian seperti kedelai, kacang tanah, kecipir, koro, dan lain-lain. Proses ini mengharuskan larutan protein dari bahan tersebut larut dalam air, kemudian diendapkan kembali dengan penambahan bahan pengendap untuk membentuk gumpalan-gumpalan protein yang kemudian menjadi tahu.

Penelitian seperti yang dilakukan oleh Novitasari (2014), yang menggunakan biji munggur atau biji trembesi sebagai bahan dasar tahu dengan koagulan yang berbeda, serta penelitian oleh Felinia dan Alfred (2009) yang menggunakan biji kecipir, menunjukkan bahwa tahu tidak hanya dapat dibuat dari kedelai saja, tetapi juga dari biji-biji yang mengandung protein tinggi lainnya. Biji ketapang disebutkan memiliki potensi sebagai bahan dasar alternatif dalam pembuatan tahu berdasarkan kandungan proteinnya. Ini menunjukkan bahwa dengan eksplorasi lebih lanjut dan pengembangan teknologi, bahan-bahan alternatif ini dapat digunakan untuk mengurangi ketergantungan pada kedelai dalam produksi tahu.

Adapun dasar pembuatan tahu yang disebutkan, yaitu melarutkan protein dari bahan baku dengan air sebagai pelarut, dan kemudian mengendapkannya kembali dengan bahan pengendap, merupakan proses inti dalam pembuatan tahu. Pendekatan ini memungkinkan penggunaan berbagai bahan baku yang kaya protein untuk menghasilkan tahu dengan karakteristik yang diinginkan, sesuai dengan preferensi lokal dan kebutuhan pasar.

Sektor pertanian memang memegang peranan yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Salah satu komoditas pertanian strategis di Indonesia adalah kedelai. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Irwan (2006), kedelai memang mengandung kandungan gizi yang penting, terutama dalam bentuk protein, vitamin, seperti asam fitat, dan lesitin. Tanaman kedelai ini memiliki banyak aplikasi dalam industri makanan, minuman, pupuk hijau, serta pakan ternak karena kandungan nutrisinya yang kaya.

Proses pembuatan tahu memanfaatkan sifat protein kedelai yang akan menggumpal saat bereaksi dengan asam, seperti cuka. Penggumpalan ini terjadi secara cepat dalam cairan sari kedelai, sehingga sebagian besar air yang tercampur dalam sari kedelai dapat terperangkap di dalamnya. Proses ini memungkinkan pengeluaran air yang terperangkap dengan memberikan tekanan pada gumpalan protein. Semakin besar tekanan yang diberikan, semakin banyak air yang dapat dikeluarkan dari gumpalan protein tersebut. Hasil dari proses ini adalah tahu, yang merupakan makanan tradisional yang populer di Indonesia. Tahu tidak hanya populer karena rasanya yang enak, tetapi juga karena harganya yang terjangkau dan nilai gizinya yang tinggi. Tahu kaya akan protein berkualitas tinggi, rendah kandungan lemak jenuh, bebas kolesterol, serta kaya akan mineral dan vitamin. Hal ini membuat tahu menjadi pilihan makanan sehat yang cocok untuk diet, serta bebas dari senyawa kimia tambahan yang tidak diinginkan. (Ide Widaningrum 2015).

METODE

Mahasiswa yang tergabung dalam program Kuliah Kerja Nyata (KKN) dari Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda melaksanakan metode pengabdian dengan mengadakan kunjungan ke rumah warga yang memiliki usaha UMKM di bidang produksi tahu. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan wawasan praktis kepada mahasiswa mengenai operasional bisnis

kecil, khususnya dalam industri pangan tradisional seperti tahu. Kunjungan dilakukan untuk memahami secara langsung proses produksi, tantangan, dan peluang dalam mengelola usaha tahu.

Kunjungan dilaksanakan pada pukul 08.30-11.30 WITA, dengan partisipasi sebanyak delapan mahasiswa. Dalam waktu tersebut, mahasiswa diajak untuk mengamati seluruh rangkaian proses produksi tahu, mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk akhir. Pemilik usaha memberikan penjelasan rinci tentang setiap tahap produksi dan berbagi pengalaman terkait pengelolaan usaha. Mahasiswa juga diajak berdiskusi tentang berbagai strategi yang dapat diimplementasikan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi.

Melalui kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengetahuan teknis tentang produksi tahu, tetapi juga mendapat wawasan berharga mengenai aspek manajerial, seperti pengelolaan sumber daya, strategi pemasaran, dan inovasi produk. Kegiatan ini menjadi bagian penting dari pengalaman belajar mereka, memberikan mereka gambaran nyata tentang tantangan dan peluang dalam menjalankan usaha kecil di bidang makanan tradisional. Program ini juga diharapkan dapat membangun kesadaran mahasiswa akan pentingnya mendukung dan mengembangkan UMKM lokal sebagai bagian dari kontribusi terhadap pembangunan ekonomi komunitas.

Tabel 1. Kegiatan

| No | Kegiatan | Waktu | Jumlah Mahasiswa |
|----|---|------------------|------------------|
| 1 | Melakukan Kunjungan kerumah warga yang memiliki Pabrik produksi Tahu. | 08.30-11.30 Wita | 8 Orang |

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Tahu pada Usaha Keluarga UMKM di Kelurahan Makroman dapat dihasilkan melalui beberapa tahapan yaitu :

1. Kunjungan kerumah salah-satu warga yang mempunyai Usaha Pembuatan Tahu
 - a) Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini berlangsung pada hari Senin, 22 Agustus 2023, dimulai pada pukul 08.30 dan berlanjut hingga kegiatan selesai. Kunjungan ini dimaksudkan untuk memperkaya pengetahuan mahasiswa mengenai proses produksi tahu, sekaligus memberikan mereka pengalaman praktis tentang pengelolaan usaha kecil.

Selama kunjungan, mahasiswa diperkenalkan pada seluruh tahapan produksi tahu, mulai dari pemilihan biji kedelai sebagai bahan utama, proses perendaman dan penggilingan, hingga tahap pengolahan dan pencetakan tahu. Setiap langkah dijelaskan dengan detail oleh pemilik usaha, memberikan wawasan tentang bagaimana kualitas tahu dapat dipengaruhi oleh berbagai aspek dalam proses produksi tersebut.

Mahasiswa juga mendapatkan kesempatan untuk berdialog langsung dengan pemilik usaha mengenai berbagai tantangan dan peluang yang dihadapi dalam menjalankan bisnis pembuatan tahu. Diskusi ini menawarkan wawasan berharga mengenai manajemen usaha kecil, termasuk strategi pemasaran, pengelolaan operasional, dan pengaturan keuangan, yang penting bagi mahasiswa yang berminat dalam bidang kewirausahaan.

Di akhir kegiatan, diadakan sesi diskusi dan refleksi di mana mahasiswa berbagi pengalaman dan pembelajaran yang mereka dapatkan selama kunjungan. Sesi ini juga menjadi forum untuk membahas ide-ide inovatif yang dapat diterapkan untuk mengembangkan usaha pembuatan tahu, serta cara-cara untuk meningkatkan efisiensi

dan keberlanjutan bisnis tersebut, sehingga memberikan manfaat jangka panjang bagi pelaku usaha dan komunitas.

b) Hambatan

Dalam menjalankan usaha pembuatan tahu, salah satu tantangan utama yang dihadapi adalah kesulitan memperoleh bahan baku utama, yaitu kedelai. Kedelai adalah komponen kunci dalam produksi tahu, sehingga ketersediaan dan kualitasnya sangat memengaruhi hasil akhir produk. Sering kali, pasokan kedelai mengalami fluktuasi akibat berbagai faktor seperti perubahan cuaca, gangguan dalam rantai distribusi, dan kebijakan perdagangan yang dapat mempengaruhi impor kedelai.

Selain itu, ketergantungan pada impor kedelai juga menjadi masalah tersendiri. Banyak produsen tahu di Indonesia masih mengandalkan kedelai impor karena kualitas dan stabilitas harganya yang lebih dapat diandalkan dibandingkan dengan kedelai lokal. Namun, perubahan harga di pasar internasional, fluktuasi nilai tukar mata uang, dan kebijakan impor dapat menyebabkan kenaikan biaya bahan baku. Hal ini bisa mengurangi margin keuntungan atau bahkan memaksa produsen menaikkan harga jual tahu, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi daya beli konsumen.

Untuk mengatasi masalah ini, beberapa produsen tahu berusaha mengembangkan strategi alternatif, seperti menjalin kerja sama dengan petani lokal untuk mendapatkan pasokan kedelai yang lebih stabil. Upaya ini bertujuan untuk meningkatkan produksi kedelai dalam negeri, mengurangi ketergantungan pada impor, dan mendukung pertanian lokal. Namun, langkah ini juga memerlukan dukungan dari pemerintah dan sektor swasta dalam bentuk subsidi, pelatihan, dan akses terhadap teknologi pertanian yang lebih canggih untuk memastikan keberhasilan jangka panjang. Kolaborasi semacam ini diharapkan dapat menciptakan ekosistem yang lebih berkelanjutan dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.

c) Peluangnya

Kunjungan ke usaha pembuatan tahu memberikan peluang berharga bagi mahasiswa untuk memperluas wawasan mereka tentang proses produksi makanan tradisional Indonesia. Pengalaman ini tidak hanya memperkaya pengetahuan praktis mahasiswa mengenai teknik pembuatan tahu, tetapi juga memperkenalkan mereka pada aspek manajerial dan operasional usaha kecil. Mahasiswa dapat mempelajari secara langsung bagaimana setiap langkah, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengemasan, berkontribusi terhadap kualitas produk akhir.

Selain itu, mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk lebih memahami dinamika pasar dan strategi pemasaran yang diterapkan oleh produsen tahu. Melalui observasi langsung, mereka dapat melihat bagaimana produk tahu dipasarkan, termasuk penentuan harga jual, distribusi, dan branding. Pemahaman ini sangat berguna, terutama bagi mahasiswa yang tertarik pada bidang kewirausahaan atau manajemen bisnis, karena memberikan wawasan tentang bagaimana memposisikan produk dalam pasar yang kompetitif.

Kegiatan ini juga membuka pintu bagi mahasiswa untuk mengeksplorasi inovasi dalam produksi tahu. Mereka bisa mempelajari potensi diversifikasi produk, seperti pengembangan tahu dengan variasi rasa atau tambahan nilai gizi. Selain itu, ada peluang untuk mengadopsi teknologi modern dalam proses produksi, yang dapat meningkatkan efisiensi dan menurunkan biaya produksi, sehingga memungkinkan usaha untuk bersaing lebih efektif di pasar.

Terakhir, kunjungan ini dapat menjadi katalisator untuk kolaborasi antara dunia akademis dan industri. Mahasiswa dapat terlibat dalam penelitian lebih lanjut mengenai praktik terbaik dalam produksi tahu dan memberikan rekomendasi yang bisa diterapkan oleh produsen. Kolaborasi ini bermanfaat tidak hanya bagi mahasiswa, yang dapat

mengaplikasikan pengetahuan teoritis mereka dalam situasi praktis, tetapi juga bagi produsen tahu, yang dapat memanfaatkan temuan ini untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi produksi mereka.

2. Proses Pembuatan

Proses pembuatan tahu melibatkan beberapa tahapan yang penting untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas. Berikut adalah tahapan-tahapan dalam proses pembuatan tahu:

- 1) Kedelai direndam dalam air untuk merendam dan menghilangkan kulit kedelai serta meningkatkan kadar air dalam biji kedelai.
- 2) Kedelai yang telah direndam digiling atau dihaluskan untuk membentuk bubur kedelai. Pemasakan: Bubur kedelai dimasak dalam air untuk menghasilkan sari kedelai. Proses pemasakan ini penting untuk memastikan bahwa protein kedelai terkoagulasi dengan baik saat proses selanjutnya.
- 3) Sari kedelai disaring untuk memisahkan ampas kedelai (serat kasar) dari cairan sari kedelai yang kaya akan protein.
- 4) Cairan sari kedelai yang telah disaring kemudian diendapkan atau dikentalkan dengan penambahan bahan penggumpal seperti cuka atau garam. Proses ini menyebabkan protein-protein dalam sari kedelai menggumpal membentuk tahu.
- 5) Gumpalan tahu kemudian dicetak dalam cetakan untuk membentuk blok-blok tahu.
- 6) Blok tahu yang telah mengeras dipotong-potong sesuai dengan ukuran yang diinginkan.

Selama proses pembuatan tahu, dua jenis limbah utama dihasilkan:

- 1) Ampas Tahu, Sisa padatan yang tersisa setelah sari kedelai disaring. Ampas tahu ini mengandung serat kasar dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak atau dalam industri makanan lainnya.
- 2) Limbah Cair, Sari kedelai yang tidak tergumpal dan berisi air serta senyawa-senyawa larut lainnya. Limbah cair ini sekarang telah dimanfaatkan dalam beberapa cara, seperti sebagai bahan baku untuk pembuatan biogas atau bahkan dimanfaatkan sebagai minuman untuk ternak, karena kandungan gizinya yang masih bermanfaat.

Pengelolaan limbah dari proses pembuatan tahu menjadi penting untuk meminimalkan dampak lingkungan dan memaksimalkan potensi dari setiap bagian bahan baku kedelai yang digunakan. Dengan memanfaatkan limbah tersebut secara efektif, industri tahu dapat lebih berkelanjutan dan ramah lingkungan.. (Safitra, Muhammad nasrun, 2013).

Gambar Kegiatan Septiani Sri Astuti di Rumah Produksi Tahu



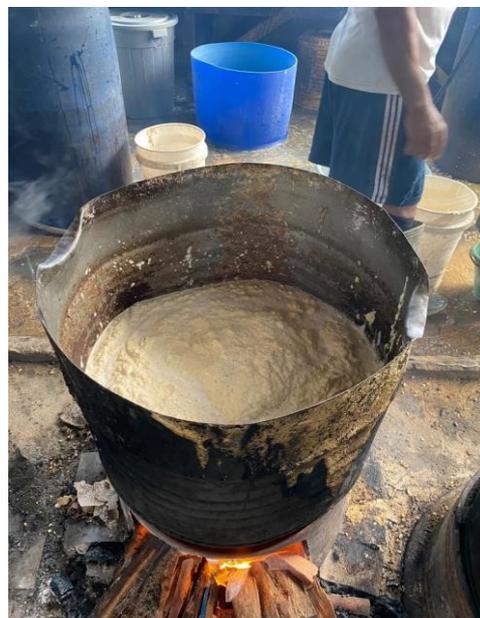
Gambar 1. Sumber Koleksi Pribadi



Gambar 2. Sumber Koleksi Pribadi



Gambar 3. Sumber Koleksi Pribadi



Gambar 4. Sumber Koleksi Pribadi

Keterangan gambar : Kegiatan Septiani Sri Astuti di Rumah Produksi Tahu

1. Gambar pertama menunjukkan proses perebusan kedelai dalam sebuah wadah besar yang digunakan untuk produksi tahu. Kedelai yang sudah direndam dimasak hingga mendidih untuk melunakkan biji dan mempersiapkannya untuk proses penggilingan. Asap yang terlihat menunjukkan bahwa proses perebusan sedang berlangsung.

2. Gambar kedua memperlihatkan mesin penggiling kedelai yang digunakan untuk menghancurkan kedelai yang telah direbus. Hasil penggilingan ini menghasilkan bubur kedelai yang nantinya akan diproses lebih lanjut menjadi tahu. Mesin ini merupakan bagian penting dalam proses produksi, membantu mempermudah dan mempercepat pengolahan bahan baku.
3. Gambar ketiga menggambarkan Septiani Sri Astuti yang terlibat langsung dalam proses produksi, menunjukkan bagaimana mahasiswa dapat belajar dan terlibat dalam industri pembuatan tahu. Ia tampak sedang mengoperasikan mesin penggiling atau sedang memantau proses penggilingan untuk memastikan hasil yang optimal.
4. Gambar keempat menunjukkan bubur kedelai setelah proses penggilingan yang sedang dimasak di atas api. Proses ini adalah langkah selanjutnya dalam pembuatan tahu, di mana bubur kedelai dimasak hingga mencapai konsistensi tertentu sebelum dibentuk menjadi tahu. Wadah besar dan api terbuka yang digunakan menandakan metode produksi tradisional yang masih banyak dipakai di industri skala kecil.

KESIMPULAN

Proses Pengelolaan tahu pada Usaha Keluarga UMKM di Kelurahan Makroman Kecamatan Sambutan Dalam konteks pembuatan tahu, beberapa kesimpulan dapat diambil, Proses pembuatan tahu meliputi beberapa tahapan penting seperti perendaman kedelai, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan dengan penambahan penggumpal, pencetakan, dan pemotongan. Setiap tahap ini memainkan peran penting dalam membentuk tekstur dan kualitas akhir tahu. Selama proses pembuatan tahu, dihasilkan dua jenis limbah utama, yaitu ampas tahu (padatan) dan limbah cair. Ampas tahu dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak atau dalam industri makanan lainnya, sementara limbah cair dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk biogas atau minuman bagi ternak, meminimalkan dampak lingkungan. Tahu merupakan makanan yang kaya protein berkualitas tinggi, rendah lemak jenuh, bebas kolesterol, dan kaya akan mineral serta vitamin. Ini membuat tahu menjadi pilihan makanan sehat yang penting dalam pola makan masyarakat.

Meskipun tradisional, industri tahu terus berkembang dengan penemuan-penemuan baru seperti penggunaan limbah untuk biogas atau minuman ternak, menunjukkan adaptasi dan inovasi dalam proses produksi. Pengelolaan limbah secara efektif dan penerapan teknologi hijau dalam proses pembuatan tahu merupakan langkah-langkah penting untuk menjaga keberlanjutan industri tahu secara ekonomis dan ekologis. Dengan demikian, industri tahu tidak hanya memberikan kontribusi signifikan terhadap penyediaan pangan yang bergizi tinggi bagi masyarakat, tetapi juga memiliki potensi untuk mendukung pengembangan berkelanjutan dan pemanfaatan sumber daya secara efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Astinaningrum, N. M., Juniardi, A. R., & Safitri, A. C. (2024). Motivasi Dalam Pembangunan Ekonomi Dalam Lingkup UMKM: Studi Kasus UMKM Tahu Di Desa Madurejo, Kecamatan Pasirian, Kabupaten Lumajang. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(3), 7410-7421.
- Effendi, T. N. (2013). Budaya Gotong-Royong Masyarakat Dalam Perubahan Sosial Saat Ini. *Jurnal Pemikiran Sosiologi*, 2(1).
- Fathimahhayati, L. D., Amelia, T., & Syeha, A. N. (2019). Analisis Beban Kerja Fisiologi Pada Proses Pembuatan Tahu Berdasarkan Konsumsi Energi (Studi Kasus: UD. Lancar Abadi Samarinda). *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 5(2), 100-106.
- Iwannudin, I., Anggaraini, E., & Nafisah, J. (2023). Pendampingan Kewirausahaan Berbasis Syariah Dalam Mendorong Perekonomian Masyarakat Islam: Pendampingan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Desa Sukaraja Nuban. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(2).

- Kamil, M. & Susyanti, J. (2024). Ekologi Bisnis Untuk Pengembangan Kembali Industri Rumah Tangga Demi Mencapai Keunggulan Operasional Dan Kepuasan Pelanggan Tahu Cibuntu Bandung Karuhun Di Malang. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(6), 258–270. <https://doi.org/10.62017/Merdeka>
- Krisdayanti, M. H., & Dewandaru, B. (2023). Peran Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Bagi Kesejahteraan Masyarakat. *BISEI: Jurnal Bisnis Dan Ekonomi Islam*, 8(1), 30-37.
- Mongan, B. A., Rengkung, L. R., & Laoh, E. O. H. (2024). Analisis Keuntungan Usaha Pembuatan Tahu Dan Tempe Pada UD. Pembawa Berkah Di Kota Tomohon Selatan. *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 20(2), 513-524.
- Mulyana, I. J., Santosa, L. H., & Prasetya, W. (2013). Perancangan Alat Penyaringan Dalam Proses Pembuatan Tahu. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 12(1), 21-30.
- Nansi, M. R., Arbintarso, E. S., & Rahayu, S. S. (2023). Pelatihan Pencatatan Keuangan Pemilik UKM Tahu Di Kelurahan Margoagung Kapanewon Seyegan Kabupaten Sleman. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 1180-1188.
- Nuha, U. (2024). *Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Pengolahan Tahu Di Desa Titian Resak Kabupaten Indragiri Hulu* (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Rokhaniyah, H., Retnowati, M. S., & Ardiyanti, D. (2024). Pemanfaatan Marketplace E-Commerce Untuk Pelaku UMKM Keripik Tahu Desa Gentong, Ngawi. *Jurnal Abdimas PHB Vol*, 7(1). Ojs.Uho.Ac.Id 24 Maret 2020 Tekper : Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Pertanian Diakses Pada 11 September 2022, Dari <https://ojs.uho.ac.id/index.php/JMIP?Article/Download/12312/Pdf>
- Soemarsono, A. A. W., Vernanda, H., & Roselawati, L. (2024). Keterlekatan Budaya Dan Ekonomi Pada Industri Tahu Rumahan Di Kecamatan Arjasa, Jember. *WISSEN: Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 2(3), 76-88.