

Optimalisasi Pengendalian Proses Produksi Tahu untuk Mendukung Keberlanjutan Usaha Mikro di Kelurahan Simpasai, Kabupaten Dompu

Muhammad Bayu Aldi Wijaya ✉, Mahmud

^{1,2} Prodi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Yapis

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis praktik pengendalian proses produksi tahu di Kelurahan Simpasai, Kabupaten Dompu, serta mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi efektivitasnya. Usaha tahu di wilayah ini sebagian besar masih menggunakan metode produksi tradisional dan dijalankan tanpa standar operasional prosedur (SOP) tertulis. Pendekatan kualitatif deskriptif digunakan, melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi terhadap pelaku usaha dan tenaga kerja. Hasil penelitian menunjukkan pengendalian proses produksi bersifat informal, bergantung pada pengalaman individu, dan tidak terukur secara teknis. Beberapa kendala utama meliputi absennya SOP, tidak adanya pelatihan teknis, minimnya alat bantu produksi, serta lemahnya sistem monitoring dan evaluasi. Namun, nilai-nilai sosial seperti gotong royong dan kekeluargaan menjadi kekuatan internal yang dapat diintegrasikan dalam sistem manajemen berbasis lokal. Penelitian ini merekomendasikan pengembangan pengendalian produksi berbasis SOP sederhana, pelatihan teknis kontekstual, dan pemanfaatan teknologi tepat guna sebagai strategi peningkatan mutu dan keberlanjutan usaha tahu skala kecil di Simpasai.

Kata Kunci: Pengendalian produksi, SOP, UMKM, tahu tradisional, teknologi tepat guna, pelatihan teknis.

Abstract

This study aims to analyze the practice of tofu production process control in Simpasai Village, Dompu Regency, and to identify factors that influence its effectiveness. Tofu businesses in this area mostly still use traditional production methods and are run without written standard operating procedures (SOPs). A descriptive qualitative approach was used, through in-depth interviews, participatory observation, and documentation of business actors and workers. The results of the study showed that production process control is informal, dependent on individual experience, and not technically measurable. Some of the main obstacles include the absence of SOPs, the absence of technical training, minimal production aids, and weak monitoring and evaluation systems. However, social values such as mutual cooperation and kinship are internal strengths that can be integrated into a local-based management system. This study recommends the development of simple SOP-based production control, contextual technical training, and the use of appropriate technology as strategies to improve the quality and sustainability of small-scale tofu businesses in Simpasai.

Keywords: Production control, SOP, MSMEs, traditional tofu, appropriate technology, technical training

Copyright (c) 2025 Muhammad Bayu Aldi Wijaya

✉ Corresponding author :

Email Address : wbyayu3669@gmail.com, mahmud@stieyapisdompu.ac.id

PENDAHULUAN

Industri pengolahan tahu merupakan bagian integral dari sektor ekonomi informal di Indonesia. Usaha ini tidak hanya berperan dalam penyediaan pangan bergizi dengan harga terjangkau, tetapi juga menjadi sumber mata pencaharian bagi jutaan keluarga, khususnya di wilayah pedesaan dan perkotaan dengan tingkat pendapatan menengah ke bawah. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS, 2023), usaha mikro dan kecil (UMK) di sektor makanan olahan menyumbang sekitar 4,7% dari total populasi usaha makanan nasional, menunjukkan bahwa sektor ini memiliki kontribusi signifikan dalam struktur perekonomian nasional. Berbagai studi menunjukkan bahwa sektor usaha mikro dan kecil (UMK) di bidang pangan olahan tidak hanya memiliki peran dalam aspek ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap stabilitas sosial masyarakat. Menurut Kementerian Koperasi dan UKM (2022), UMK memberikan kontribusi sebesar 60,5% terhadap produk domestik bruto (PDB) nasional dan menyerap lebih dari 97% tenaga kerja di Indonesia.

Dalam konteks industri makanan olahan, usaha kecil seperti pengolahan tahu menjadi bagian dari mata rantai ekonomi lokal yang kuat, karena cenderung melibatkan pelaku usaha dari kalangan rumah tangga dan menggunakan sumber daya lokal dalam proses produksinya. Dengan demikian, keberlangsungan usaha tahu tidak hanya berdampak pada pendapatan rumah tangga, tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi komunitas setempat. Selain data statistik makro, berbagai penelitian akademik juga menegaskan pentingnya peran industri pengolahan tahu dalam konteks ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat. Misalnya, penelitian oleh Wahyuni dan Hartono (2021) menunjukkan bahwa usaha pengolahan tahu secara signifikan berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan keluarga miskin di wilayah pedesaan.

Studi terdahulu seperti Firmansyah et al. (2020) dan Prasetyo & Wulandari (2019) menunjukkan bahwa keberhasilan industri tahu tradisional sangat dipengaruhi oleh efektivitas pengelolaan produksi, adaptasi terhadap pasar lokal, serta penguatan kapasitas teknis dan manajerial pelaku usaha. Temuan-temuan ini menekankan perlunya pendekatan yang holistik mencakup dimensi sosial, teknis, dan ekonomi. Dalam konteks yang lebih mutakhir, Nugroho et al. (2022) dan Astuti & Ramadhan (2023) menggarisbawahi pentingnya modernisasi produksi dan pelatihan teknis berbasis kebutuhan lokal untuk meningkatkan efisiensi dan mutu produk. Hidayah & Lestari (2023) menambahkan bahwa integrasi pendekatan partisipatif berbasis kearifan lokal mampu memperkuat keberlanjutan usaha tradisional serta mempererat kohesi sosial antar pelaku usaha. Oleh karena itu, pengembangan industri tahu di Simpasai perlu mengadopsi inovasi yang adaptif, namun tetap berakar pada nilai-nilai sosial dan budaya lokal.

Salah satu contoh nyata dinamika usaha pengolahan tahu terdapat di Kelurahan Simpasai, Kecamatan Woja, Kabupaten Dompu, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Daerah ini dikenal sebagai sentra produksi tahu tradisional yang berkembang secara turun-temurun dan organik. Sebagian besar pelaku usaha masih mengandalkan metode konvensional dengan peralatan sederhana, serta minim penggunaan teknologi modern. Meski demikian, industri tahu lokal berperan penting sebagai penopang ekonomi keluarga dan penggerak ekonomi mikro wilayah. Namun, keberadaannya tidak lepas dari tantangan serius, seperti keterbatasan pelatihan teknis dan manajerial, sumber daya produksi yang terbatas, serta belum optimalnya sistem pengendalian mutu. Berdasarkan laporan Dinas Perindustrian Kabupaten Dompu (2023), hal tersebut menyebabkan kualitas produk kerap tidak konsisten dan sulit bersaing di pasar lokal maupun regional.

Dalam konteks ini, pengendalian proses produksi menjadi aspek krusial untuk meningkatkan efisiensi operasional, menjaga stabilitas mutu, dan memperkuat keberlanjutan usaha rumah tangga seperti industri tahu tradisional. Santoso dan Lestari (2020) menyebutkan bahwa pengendalian produksi yang baik mampu menekan pemborosan dan meningkatkan daya saing UMK. Sementara itu, Pratama dan Wulandari (2021) menegaskan bahwa efektivitas pengendalian produksi tidak hanya bertumpu pada aspek teknis, tetapi

juga pada kemampuan manajerial serta sensitivitas terhadap nilai sosial budaya yang melekat dalam praktik usaha. Oleh karena itu, penguatan pengendalian proses produksi harus mencakup beberapa aspek utama, seperti standarisasi prosedur kerja, penggunaan alat ukur sederhana, pelatihan teknis yang relevan, sistem monitoring berbasis data, serta integrasi nilai lokal ke dalam sistem kerja yang akuntabel.

Pengendalian Kualitas

Produk tahu harus memiliki kualitas yang konsisten dalam setiap proses produksi untuk menjaga kepercayaan konsumen dan memperkuat daya saing. Pratama dan Wulandari (2021) menemukan bahwa kegagalan dalam mengidentifikasi penyimpangan kualitas merupakan penyebab utama ketidakkonsistenan produk di industri makanan tradisional. Oleh sebab itu, pemantauan kualitas secara ketat di setiap tahap produksi sangat diperlukan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan kedelai, perebusan, pencetakan, hingga pengemasan, agar standar mutu dapat terus terjaga.

Pengendalian Proses

Proses produksi harus dikendalikan secara berkelanjutan untuk mencapai efisiensi operasional yang optimal. Sari dan Handayani (2022) menyatakan bahwa penerapan prosedur operasional standar (SOP) dalam produksi mampu meningkatkan efisiensi hingga 15%, sekaligus mempermudah alur kerja dan meminimalisasi pemborosan. Selain itu, pengendalian proses juga membantu mengidentifikasi penyimpangan produksi secara cepat sehingga dapat dilakukan tindakan korektif.

Manajemen Sumber Daya

Pengelolaan sumber daya seperti bahan baku, tenaga kerja, dan peralatan produksi perlu dilakukan secara efektif untuk meningkatkan produktivitas. Santoso dan Lestari (2020) menjelaskan bahwa penggunaan sumber daya yang optimal mampu meningkatkan output produksi dan mengurangi biaya operasional. Dalam usaha produksi tahu, efisiensi pemakaian bahan baku kedelai dan perawatan alat-alat produksi secara rutin sangat penting untuk mendukung keberlangsungan usaha.

Standarisasi Operasional

Standarisasi operasional atau SOP menjadi kunci utama untuk memastikan konsistensi kualitas produk, bahkan ketika terjadi pergantian tenaga kerja. Menurut Pratama dan Wulandari (2021), tanpa adanya SOP yang jelas, proses produksi cenderung bergantung pada pengalaman individu, yang menyebabkan variabilitas kualitas produk. Dengan SOP, semua pekerja memiliki panduan kerja yang sama, sehingga kualitas produk lebih stabil.

Pelatihan dan Peningkatan Kapasitas

Pelatihan teknis dan manajerial bagi pelaku usaha penting untuk memperkuat keterampilan produksi dan meningkatkan produktivitas. Santoso dan Lestari (2020) menemukan bahwa pelaku usaha yang mendapatkan pelatihan mengalami peningkatan produktivitas hingga 20%. Pelatihan tidak hanya mencakup teknik produksi, tetapi juga manajemen usaha kecil, sanitasi, dan pengembangan produk inovatif.

Teknologi dan Inovasi

Penerapan teknologi sederhana, seperti penggunaan alat pres tahu modern atau pencatatan produksi berbasis aplikasi, dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Sari dan Handayani (2022) menunjukkan bahwa pengadopsian teknologi dalam usaha kecil dapat meningkatkan efisiensi produksi hingga 18%. Inovasi ini perlu disesuaikan dengan karakteristik lokal agar tetap mempertahankan ciri khas produk tradisional.

Monitoring dan Evaluasi Berkala

Monitoring dan evaluasi berkala terhadap semua aspek produksi membantu mendeteksi potensi masalah lebih awal. Melakukan inspeksi rutin terhadap alat produksi, bahan baku, dan produk akhir akan memperkuat sistem pengendalian mutu secara keseluruhan. Monitoring ini juga penting untuk menganalisis tren produksi dan membuat keputusan berbasis data.

Pengelolaan Risiko Produksi

Pengelolaan risiko dalam usaha produksi tahu di Kelurahan Simpasai perlu dirancang untuk mengantisipasi keterlambatan bahan baku, kerusakan alat, dan perubahan permintaan pasar. Pratama dan Wulandari (2021) menekankan bahwa keberhasilan UMK sangat bergantung pada kemampuan adaptasi dan mitigasi risiko yang tepat. Dengan pendekatan tersebut, diharapkan efisiensi produksi meningkat, mutu produk lebih terjaga, daya saing usaha diperkuat, serta keberlanjutan usaha berbasis komunitas dapat dipertahankan.

Penelitian sebelumnya telah menyoroti berbagai tantangan dalam pengelolaan usaha kecil sektor pangan, seperti minimnya pelatihan teknis dan penguasaan teknologi (Hidayat & Supriadi, 2021), serta pentingnya nilai sosial dan budaya dalam keberlanjutan usaha tradisional (Ningsih & Permana, 2020). Selain itu, lemahnya pengendalian mutu juga dikaitkan dengan ketiadaan SOP dan kurangnya pembinaan dari pemerintah (Sari et al., 2019).

Namun, sebagian besar studi tersebut masih bersifat parsial dan belum mengintegrasikan secara utuh pendekatan teknis dengan sosial-budaya. Terdapat kesenjangan penelitian dalam merancang sistem pengendalian produksi yang kontekstual dan sesuai dengan karakteristik lokal. Dalam konteks Simpasai, produksi tahu tidak terlepas dari sistem sosial yang kuat, seperti kekeluargaan, adat, dan keterlibatan komunitas lintas generasi. Oleh karena itu, analisis yang lebih holistik diperlukan untuk memahami dan mengembangkan pengendalian proses produksi tahu secara lebih efektif dan berkelanjutan.

Berdasarkan pengamatan awal, proses produksi tahu di Kelurahan Simpasai masih dilakukan secara tradisional dan diwariskan secara turun-temurun, dengan penggunaan alat sederhana serta teknik yang bergantung pada pengalaman individu tanpa standar operasional prosedur tertulis. Kondisi ini menyebabkan variasi kualitas antar produsen, potensi pemborosan, dan rendahnya efisiensi. Selain aspek teknis, proses produksi juga dipengaruhi oleh nilai-nilai sosial seperti kekeluargaan, gotong royong, dan pembagian kerja berbasis kepercayaan, yang menjadikan aktivitas produksi sebagai bagian dari struktur sosial-budaya lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengendalian proses produksi tahu secara komprehensif dengan mempertimbangkan faktor teknis dan sosial, serta memberikan rekomendasi aplikatif guna meningkatkan mutu, efisiensi, dan keberlanjutan usaha, tanpa mengabaikan kearifan lokal yang telah mengakar di masyarakat.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk memahami secara mendalam proses produksi tahu, tantangan pengendalian mutu, serta dinamika sosial-budaya yang memengaruhi industri rumah tangga pengolahan tahu di Kelurahan Simpasai, Kecamatan Woja, Kabupaten Dompu. Lokasi ini dipilih secara purposive karena merupakan sentra produksi tahu tradisional yang telah berlangsung secara turun-temurun dan berkontribusi signifikan terhadap ekonomi lokal. Subjek penelitian meliputi pelaku usaha, pekerja, serta pihak pendukung seperti aparat kelurahan dan dinas perindustrian, yang dipilih berdasarkan pengalaman dan pengetahuan mereka terkait proses produksi tahu. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi, untuk memperoleh gambaran yang komprehensif. Analisis

data dilakukan secara tematik melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, dengan mengacu pada model Miles dan Huberman. Untuk menjamin keabsahan data, digunakan teknik triangulasi sumber dan teknik, member check, serta keterlibatan peneliti secara langsung di lapangan. Pendekatan ini diharapkan mampu mengungkap keterkaitan antara aspek teknis dan sosial dalam praktik produksi tahu tradisional secara utuh dan kontekstual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Praktik Pengendalian Proses Produksi Tahu di Kelurahan Simpasai

Berdasarkan Pengumpulan Data Lapangan Yang Dilakukan Mulai 15 April 2025, Diperoleh Gambaran Bahwa Pelaku Usaha Tahu Di Kelurahan Simpasai Masih Mengandalkan Metode Tradisional Dan Bersifat Non-Standar Dalam Aktivitas Produksinya. Sebagian Besar Usaha Tidak Memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) Yang Terdokumentasi Secara Formal. Prosedur Kerja Cenderung Dijalankan Secara Berbasis Pengalaman Dan Kebiasaan Individu, Tanpa Rujukan Teknis Yang Baku.

“Kami bikin tahu seperti yang diajarkan orang tua. Tidak pakai panduan tertulis, semua sudah tahu urutannya dari pengalaman.” (Rijal, 15 April 2025.)

“Tidak ada catatan. Kami ingat-ingat saja. Biasanya tahu laku semua, jadi tidak pernah pikir untuk hitung atau tulis.” (Pak Sakiman, 20 April 2025).

Dalam praktiknya, usaha tahu di wilayah ini dikelola dalam skala rumah tangga dan melibatkan keterlibatan anggota keluarga sebagai tenaga kerja utama. Sistem kerja ini memang mendorong efisiensi biaya dan memperkuat relasi sosial. Namun demikian, secara teknis, ketidakteraturan dalam prosedur menyebabkan ketidakkonsistenan mutu produk, mengingat tidak adanya standar kuantitatif seperti rasio air terhadap kedelai atau suhu perebusan yang terukur.

“Kadang tahu jadi keras, kadang lembek, tergantung siapa yang bikin hari itu. Tidak ada ukuran pasti berapa liter air untuk sekian kilo kedelai.” (Fikri, 15 April 2025.)

Sebagaimana ditegaskan oleh Sari et al. (2019), lemahnya kontrol parameter teknis seperti takaran bahan baku, suhu, dan waktu perebusan berkontribusi besar terhadap fluktuasi kualitas pada industri tahu skala kecil. Lebih jauh, pengolahan tahu di Kelurahan Simpasai umumnya dilakukan tanpa alat ukur teknis. Sebagian besar pelaku usaha hanya mengandalkan intuisi dan pengalaman empiris dalam menentukan suhu air, kekentalan adonan, serta waktu pematangan.

“Kami tidak punya alat ukur, semua pakai perasaan. Kalau sudah terbiasa, ya tahu sendiri kapan air sudah cukup panas.” (Bu Asna, 15 April 2025.)

“Belum pernah. Katanya ada pelatihan UMKM di kota, tapi kami tidak diajak. Selama ini belajar dari pengalaman saja.” (Pak Sakiman, 16 April 2025).

Hal ini sejalan dengan temuan Santoso dan Lestari (2020), yang menyatakan bahwa pelaku usaha mikro kerap menghadapi inefisiensi akibat minimnya penerapan alat bantu teknis, sehingga rentan terhadap pemborosan bahan baku dan rendahnya stabilitas mutu. Di sisi lain, pergantian tenaga kerja dalam satu unit produksi juga menjadi sumber variabilitas mutu produk. Dalam ketiadaan SOP, perbedaan teknik antar pekerja berdampak langsung pada tekstur dan rasa tahu yang dihasilkan.

“Kalau saya tidak masuk, kadang digantikan oleh adik saya, tetapi rasanya jadi berbeda karena masing-masing memiliki cara sendiri dalam mengolahnya.” (Pak Harun, 15 April 2025.)

Perihal ini diperkuat oleh Pratama dan Wulandari (2021) yang menegaskan bahwa ketergantungan pada individu tanpa sistem prosedur tertulis menjadikan mutu produk bergantung sepenuhnya pada keterampilan perorangan, sehingga sulit dikontrol jika terjadi rotasi tenaga kerja. Beberapa pelaku usaha bahkan menyampaikan bahwa keberhasilan produksi ditentukan oleh kelayakan pasar, bukan berdasarkan kualitas teknis yang terstandar. Pandangan ini mencerminkan paradigma yang lebih berorientasi pada permintaan jangka pendek, daripada stabilitas jangka panjang.

“Setiap orang di sini memiliki cara masing-masing dalam memproduksi, yang penting hasilnya bisa laku di pasar. Tidak ada aturan baku yang mengharuskan proses dilakukan dengan cara tertentu.” (Pak Sakiman, 16 April 2025).

Lebih lanjut, Pak Sakiman juga menegaskan bahwa sistem kerja berlangsung tanpa pembagian tugas formal maupun pencatatan operasional yang terdokumentasi.

“Tidak ada pembagian tugas yang tertulis; setiap orang sudah mengetahui tugasnya masing-masing. Biasanya, siapa yang datang lebih dulu akan langsung memulai proses perendaman atau perebusan kedelai.” (Pak Sakiman, 16 April 2025).

Sementara itu, saat ditanya mengenai keberadaan pelatihan teknis atau pendampingan dari pemerintah, ia mengakui belum pernah memperoleh pelatihan formal, meski menyadari pentingnya inovasi dalam proses produksi.

“Belum pernah. Katanya ada pelatihan UMKM di kota, tapi kami tidak diajak. Selama ini belajar dari pengalaman saja.” (Pak Sakiman, 20 April 2025).

Konsistensi mutu produk merupakan aspek krusial dalam membangun kepercayaan konsumen jangka panjang, sebagaimana ditegaskan oleh Firmansyah et al. (2020) yang menyoroti pentingnya stabilitas rasa dan bentuk dalam industri pangan. Namun, di Kelurahan Simpasai, praktik produksi tahu masih bersifat tradisional dan intuitif, tanpa dukungan alat teknis seperti pengukur suhu pada tahap perebusan, yang berisiko menurunkan kualitas, mempercepat kerusakan produk, bahkan menyebabkan kontaminasi. Meskipun budaya gotong royong dan nilai sosial menjadi kekuatan komunitas, ketiadaan standar teknis membuat pengendalian mutu tidak efektif dan produktivitas sulit ditingkatkan. Oleh karena itu, diperlukan penguatan pengendalian proses produksi melalui pendekatan partisipatif yang menggabungkan teknologi sederhana, standarisasi berbasis kearifan lokal, dan pelatihan teknis yang kontekstual.

PEMBAHASAN

Penelitian ini mengungkap realitas empiris pengendalian proses produksi tahu di Kelurahan Simpasai yang mencerminkan tantangan khas sektor usaha mikro pangan tradisional. Melalui pendekatan kualitatif berbasis wawancara dan observasi mendalam, ditemukan delapan aspek utama yang memengaruhi efektivitas pengendalian proses produksi. Berikut adalah elaborasi pembahasan ilmiah berdasarkan masing-masing aspek temuan tersebut.

Ketiadaan Standar Operasional Prosedur (SOP)

Salah satu temuan mendasar dalam proses produksi tahu di Kelurahan Simpasai adalah ketiadaan standar operasional prosedur (SOP) tertulis. Mayoritas pelaku usaha masih mengandalkan pengalaman turun-temurun tanpa dokumentasi yang baku, sehingga seluruh tahapan produksi dilakukan berdasarkan ingatan dan intuisi masing-masing individu. Hal ini menyebabkan mutu produk sangat bergantung pada keterampilan personal dan berisiko menghasilkan output yang tidak konsisten. Dalam perspektif manajemen mutu, kondisi tersebut mencerminkan lemahnya kontrol proses dan tingginya potensi variabilitas hasil. Pratama dan Wulandari (2021) menegaskan bahwa SOP bukan sekadar panduan teknis, melainkan juga mekanisme kolektif yang mampu menyamakan cara kerja antar individu, mengurangi deviasi, dan memastikan konsistensi dalam pelaksanaan tugas. Tanpa SOP, pergantian tenaga kerja atau perubahan peran dalam lini produksi cenderung menghasilkan mutu produk yang fluktuatif dan sulit dikendalikan.

Ketergantungan pada Intuisi Tanpa Alat Ukur

Proses produksi tahu di Kelurahan Simpasai masih dilakukan secara manual tanpa dukungan alat ukur teknis, sehingga tahapan penting seperti pemanasan air, pencampuran bahan, hingga pencetakan dilakukan berdasarkan intuisi semata, bukan atas dasar parameter suhu, berat, atau volume yang terukur. Praktik ini membuat proses produksi bersifat subjektif dan meningkatkan risiko ketidaksesuaian kualitas, seperti tahu yang terlalu keras, terlalu lembek, atau cepat rusak. Santoso dan Lestari (2020) menyatakan bahwa rendahnya adopsi alat ukur sederhana di sektor UMKM menyebabkan inefisiensi penggunaan bahan baku dan lemahnya pengendalian mutu. Ketidaktepatan dalam suhu perebusan, misalnya, dapat menurunkan kualitas protein tahu serta mempercepat pembusukan, yang pada akhirnya berpotensi membahayakan kesehatan konsumen dan merusak citra produk secara jangka panjang.

Tidak Konsistennya Prosedur Antar Pekerja

Pelaku usaha tahu di Simpasai kerap menggantikan pekerja secara bergiliran dalam sistem kerja yang bersifat kekeluargaan. Namun, tanpa adanya standar operasional prosedur (SOP) maupun sistem pelatihan internal, masing-masing individu cenderung menerapkan metode pribadi yang dianggap paling benar berdasarkan pengalaman masing-masing. Hal ini menyebabkan setiap pergantian peran dalam proses produksi berisiko menghasilkan produk dengan mutu yang tidak konsisten. Sari et al. (2019) menegaskan bahwa konsistensi kualitas hanya dapat dicapai apabila seluruh pelaku usaha bekerja dengan acuan dan parameter yang seragam. Dalam sektor produksi pangan, konsistensi merupakan faktor kunci untuk menjaga kepercayaan konsumen serta menjamin keberlanjutan pasar.

Orientasi Pasar Mengalahkan Standar Produksi

Dalam konteks usaha mikro, banyak pelaku usaha cenderung menilai keberhasilan produksi hanya dari sisi pemasaran, dengan asumsi bahwa selama produk laku di pasar, aspek mutu teknis tidak menjadi prioritas. Paradigma semacam ini berisiko menimbulkan masalah jangka panjang, terutama ketika produk mulai dipasarkan ke segmen yang lebih kompetitif seperti toko retail atau platform daring, yang menuntut standar mutu lebih tinggi. Firmansyah et al. (2020) menekankan bahwa daya saing UMKM pangan tidak hanya bergantung pada kemampuan menjual, tetapi juga pada konsistensi dalam menjaga mutu. Konsumen membentuk ekspektasi terhadap rasa, tekstur, dan daya tahan produk, dan ketidakmampuan untuk memenuhi ekspektasi tersebut dapat menurunkan kepuasan serta loyalitas konsumen secara signifikan.

Ketiadaan Sistem Monitoring dan Evaluasi Produksi

Temuan lapangan menunjukkan bahwa proses produksi tahu di Simpasai berjalan tanpa dukungan sistem pencatatan hasil harian, pemantauan alat produksi, maupun

evaluasi mutu produk. Seluruh aktivitas dilakukan secara rutin dan manual tanpa referensi data historis yang memadai. Padahal, keberadaan sistem monitoring sangat penting untuk mengidentifikasi tren efisiensi, mengukur kinerja, dan mendeteksi kesalahan proses sejak dini. Sari et al. (2019) menegaskan bahwa sistem evaluasi berbasis data merupakan fondasi utama dalam pengendalian mutu modern. Tanpa pencatatan, pelaku usaha kesulitan menelusuri sumber penyebab perubahan kualitas, apakah berasal dari bahan baku, suhu, alat, atau kesalahan manusia, sehingga proses pengambilan keputusan perbaikan menjadi tidak terarah dan bersifat spekulatif.

Minimnya Akses Pelatihan Teknis dan Manajerial

Seluruh informan menyatakan bahwa mereka belum pernah mengikuti pelatihan produksi tahu secara formal, sehingga aktivitas produksi berlangsung berdasarkan pengetahuan turun-temurun yang bersifat informal. Padahal, pelatihan teknis sederhana seperti sanitasi, pengemasan, manajemen stok, dan pencatatan keuangan sangat dibutuhkan oleh pelaku UMKM untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi usaha. Santoso dan Lestari (2020) menyebutkan bahwa pelatihan teknis yang relevan dengan kondisi lokal dapat meningkatkan efisiensi hingga 20%, sekaligus mendorong adopsi teknologi tepat guna. Lebih dari itu, pelatihan berperan penting dalam membentuk pola pikir baru, dari sekadar “produksi untuk dijual” menjadi “produksi yang berkualitas dan berkelanjutan”.

Tidak Tersedianya Teknologi Sederhana

Keterbatasan peralatan merupakan salah satu hambatan utama dalam meningkatkan efisiensi dan pengendalian mutu produksi tahu di Simpasai. Mayoritas pelaku usaha belum memiliki akses terhadap peralatan dasar seperti alat pres tahu yang presisi, termometer air, atau sistem pencatatan berbasis aplikasi sederhana. Padahal, alat-alat tersebut tidak memerlukan investasi besar, namun memiliki dampak signifikan terhadap peningkatan kualitas dan konsistensi produk. Nugroho et al. (2022) menyatakan bahwa penerapan teknologi sederhana (*low-tech tools*) dalam industri rumah tangga tahu terbukti dapat meningkatkan kapasitas produksi dan memperpendek waktu kerja. Peralatan seperti termometer analog dan cetakan logam juga berkontribusi dalam menghasilkan produk yang lebih seragam, higienis, dan sesuai standar mutu pangan.

Budaya Sosial yang Mendukung tetapi Belum Terintegrasi Secara Manajerial

Nilai-nilai sosial seperti gotong royong, kekeluargaan, dan keterlibatan komunitas menjadi fondasi utama dalam usaha tahu di Simpasai. Struktur kerja kolektif ini menciptakan rasa memiliki yang kuat dan mengurangi potensi konflik, namun belum diimbangi dengan sistem kerja berbasis kinerja dan akuntabilitas yang terstruktur. Ningsih dan Permana (2020) menegaskan bahwa keberhasilan UMK tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan teknologi dan modal, tetapi juga oleh kemampuan mengintegrasikan nilai-nilai lokal ke dalam tata kelola kerja modern. Dengan membangun SOP, sistem penilaian kerja, dan pembagian tugas profesional yang tetap berakar pada budaya lokal, pelaku usaha dapat menciptakan fondasi yang lebih kuat dan berkelanjutan.

Secara keseluruhan, proses produksi tahu di Kelurahan Simpasai mencerminkan kekuatan sosial yang signifikan, namun menghadapi tantangan teknis yang serius, seperti ketiadaan sistem pengendalian mutu, kurangnya dokumentasi produksi, dan lemahnya kapasitas teknis pelaku usaha. Untuk itu, strategi penguatan perlu dilakukan secara kontekstual dengan mempertimbangkan budaya kerja yang telah mengakar. Pendekatan ini dapat diimplementasikan melalui pelatihan teknis, penggunaan alat sederhana, serta penyusunan SOP berbasis lokal. Strategi tersebut sejalan dengan pendekatan partisipatif berbasis kebutuhan lokal sebagaimana dikemukakan oleh Astuti & Ramadhan (2023), yang terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas produksi dan keberlanjutan UMK pangan tradisional.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis terhadap proses produksi tahu di Kelurahan Simpasai, dapat disimpulkan bahwa pengendalian proses produksi masih bersifat informal dan tradisional. Hal ini ditunjukkan oleh ketiadaan standar operasional prosedur (SOP) tertulis, sehingga mutu produk sangat bergantung pada pengalaman dan intuisi pelaku usaha. Proses teknis seperti perebusan dan pencampuran bahan dilakukan tanpa alat ukur, yang menyebabkan hasil produksi tidak konsisten. Selain itu, tidak adanya sistem monitoring dan evaluasi mengakibatkan pelaku usaha tidak memiliki data historis untuk melakukan perbaikan berkelanjutan. Seluruh proses dijalankan tanpa pelatihan formal di bidang produksi, sanitasi, maupun manajemen usaha, sehingga metode kerja cenderung stagnan. Keterbatasan teknologi juga menjadi kendala utama dalam meningkatkan efisiensi dan kapasitas produksi.

Di sisi lain, nilai-nilai sosial seperti gotong royong dan kekeluargaan masih kuat mewarnai pola kerja dalam usaha tahu tradisional. Meskipun belum terintegrasi dalam sistem kerja berbasis kinerja yang akuntabel, kekuatan sosial ini berpotensi menjadi modal dasar yang strategis. Oleh karena itu, meskipun pengendalian proses produksi belum memenuhi prinsip dasar manajemen mutu sebagaimana diterapkan dalam industri pangan modern, intervensi teknis yang kontekstual dan berbasis pemberdayaan sosial dapat menjadi langkah awal untuk membangun sistem produksi yang lebih terstruktur dan berkelanjutan di wilayah tersebut.

Referensi :

- Astuti W, Ramadhan R. Peningkatan kapasitas produksi industri kecil makanan melalui pelatihan teknis berbasis kebutuhan lokal. *J Pengabdian Pemberdayaan Masyarakat*. 2023;7(1):45-58.
- Badan Pusat Statistik. *Statistik Usaha Mikro dan Kecil 2023*. Jakarta: BPS; 2023.
- Bengtsson M. How to plan and perform a qualitative study using content analysis. *Nurs Health Sci*. 2016;18(2):148-153. <https://doi.org/10.1111/nhs.12252>
- Creswell JW. *Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches*. 3rd ed. Thousand Oaks, CA: Sage Publications; 2016.
- Creswell JW. *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. 4th ed. Thousand Oaks, CA: Sage Publications; 2014.
- Denzin NK. *The research act: A theoretical introduction to sociological methods*. 2nd ed. Chicago: Aldine; 1978.
- Dinas Perindustrian Kabupaten Dompu. *Laporan tahunan pengembangan industri kecil menengah*. Dompu: Pemerintah Kabupaten Dompu; 2023.
- Effendi N, Ophiyandri T, Miko A. Pengaruh modal sosial dan modal insani terhadap kinerja usaha kecil dan menengah di Kota Padang Lawas Utara. *J Manajemen dan Sains*. 2024;9(5):221-230. <https://doi.org/10.30651/jms.v9i5.24605>
- Firmansyah Y, Nugroho T, Lestari S. Efektivitas manajemen produksi dalam usaha tahu tradisional: Studi kasus di Jawa Tengah. *J Ilmu Ekonomi Bisnis*. 2020;15(2):87-96.
- Fitriana R, Kurniawan W, Siregar JG. Pengendalian kualitas pangan dengan penerapan good manufacturing practices (GMP) pada proses produksi dodol Betawi. *J Tek Ind Pert*. 2020;30(1):110-120. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.110>
- Hidayah N, Lestari M. Pendekatan partisipatif berbasis kearifan lokal dalam pengelolaan usaha makanan tradisional. *J Sociol Pembangunan*. 2023;11(1):63-77.

- Hidayat R, Supriadi A. Kendala efisiensi produksi UMK sektor makanan di daerah urban. *J Ekonomi Mikro Usaha Kecil*. 2021;9(2):112-125.
- Jiang M, Watson K. A participatory approach to design ethnographic studies. *Int J Qual Methods*. 2018;17(1):1-13. <https://doi.org/10.1177/1609406918755302>
- Kementerian Koperasi dan UKM. Peran UMKM dalam perekonomian Indonesia. Jakarta: Kemenkop UKM; 2022.
- Lincoln YS, Guba EG. *Naturalistic inquiry*. Beverly Hills, CA: Sage Publications; 1985.
- Miles MB, Huberman AM. *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. 2nd ed. Thousand Oaks, CA: Sage Publications; 1994.
- Ningsih SW, Permana R. Kekuatan nilai lokal dalam keberlanjutan usaha mikro di daerah pedesaan. *J Ilmu Sos Humaniora*. 2020;5(3):89-96.
- Ningsih T, Permana D. Pengaruh dimensi sosial terhadap keberlanjutan usaha tradisional di sektor pangan. *J Ilmu Sosial Humaniora*. 2020;5(3):89-98.
- Nugroho B, Wicaksono RA, Hidayati T. Efektivitas teknologi sederhana dalam produksi tahu skala rumah tangga. *J Inov Ekonomi Kreatif*. 2022;4(2):103-110.
- Nurhayati N, Hubeis M, Raharja S. Kelayakan dan strategi pengembangan usaha industri kecil tahu di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat. *Manajemen IKM*. 2012;7(2):111-121. <https://doi.org/10.29244/mikm.7.2.111-121>
- Patton MQ. *Qualitative research and evaluation methods*. 3rd ed. Thousand Oaks, CA: Sage Publications; 2002.
- Prasetyo R, Wulandari S. Penguatan kapasitas manajerial dan teknis pada UMK sektor makanan. *J Manaj UMKM*. 2019;6(1):32-41.
- Pratama R, Wulandari S. Analisis standarisasi operasional dalam produksi pangan tradisional di Indonesia. *J Ind Manaj*. 2021;7(1):44-52. <https://doi.org/10.31002/jim.v7i1.2345>
- Santoso B, Lestari D. Strategi pengendalian mutu dalam meningkatkan daya saing UMKM sektor makanan tradisional. *J Manaj Usaha Kecil Menengah*. 2020;8(2):56-68. <https://doi.org/10.20884/1.jmukm.2020.8.2.1234>
- Sari D, Widodo S, Kurniawan A. Analisis pengendalian mutu pada industri tahu skala kecil. *J Teknol Industri Pangan*. 2019;30(1):55-65.
- Sari M, Handayani R. Pengaruh implementasi SOP terhadap efisiensi produksi pada UMKM sektor pangan. *J Inov Ekonomi Kreatif*. 2022;5(1):72-81. <https://doi.org/10.33005/jiek.v5i1.5678>
- Sugiyono. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. 10th ed. Bandung: Alfabeta; 2018.
- Wahyuni S, Hartono B. Kontribusi usaha tahu terhadap peningkatan pendapatan keluarga di pedesaan. *J Ekonomi Pembangunan Daerah*. 2021;10(2):74-83.