

Pengelolaan dan Pengembangan Agroindustri Tahu Rumahan Di Desa Sialang Sakti Kecamatan Dayun, Kabupaten Siak

Sri Catur Setyawatiningsih, Agus Nasrulloh, Fahmi Fadillah, Kepriasari A.R,

Indah Fauziah*, Firman Dwi Nugraha, Vontinesa Amanda,

Adilah Qurrotu Aini, Diana Isnaini Siregar, Ghina Nurjannah

Universitas Riau, Indonesia

indah.fauziah0587@student.unri.ac.id*

Abstract

Sialang Sakti is one of the villages located in Dayun District, Siak Regency, Riau, Indonesia which has an area of about 1,915 hectares. Sialang Sakti Village consists of 6 RW and 20 RT. The majority of the population in Sialang Sakti village make a living as farmers. Based on data from the village, the number of farmers is about 548 people, followed by the livelihoods of farm laborers around 138 people and the number of traders, both home and market traders around 40 people. The most widely cultivated agricultural commodity is oil palm. However, various production businesses in the village have begun to enter the stage of development that is under the guidance of the village business. Including in the home-based tofu production business which is mostly done by the local community. Soybean is the main ingredient in the management of this tofu production. In an effort to get soybeans, the village cooperates with several soybean sales agents to get good choices of soybeans. Therefore, the purpose of service by Kukerta Unri Students is in terms of managing and developing tofu businesses in the village. The methods used are surveys, collaboration, practice and training. The results obtained are in the form of good, savory and delicious tofu and the results of sales or marketing as income for the local community.

Keywords: production, tofu, Sialang Sakti Village

Abstrak

Sialang Sakti adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Dayun, Kabupaten Siak, Riau, Indonesia yang memiliki luas wilayah sekitar 1,915 Ha. Desa Sialang Sakti ini terdiri dari 6 RW dan 20 RT. Mayoritas penduduk di Desa Sialang Sakti bermata pencaharian sebagai petani. Berdasarkan data dari desa jumlah petani sekitar 548 orang, kemudian disusul dengan mata pencaharian buruh tani sekitar 138 orang dan jumlah pedagang, baik pedagang rumahan maupun pasar sekitar 40 orang. Komoditi pertanian yang paling banyak dibudidayakan adalah tanaman sawit. Namun, berbagai usaha produksi di desa mulai memasuki tahap perkembangan yang berada dalam binaan usaha desa. Termasuk dalam usaha produksi tahu rumahan yang banyak dilakukan oleh masyarakat setempat. Kedelai menjadi bahan utama dalam pengelolaan produksi tahu ini. Dalam upaya mendapatkan kedelai, pihak desa bekerja sama dengan beberapa agen penjualan kedelai guna mendapatkan kedelai pilihan yang bagus. Maka dari itu, tujuan dilakukannya pengabdian oleh Mahasiswa Kukerta Unri adalah dalam hal pengelolaan dan pengembangan usaha tahu yang ada di desa. Adapun metode yang digunakan adalah survei, kerja sama, praktik dan pelatihan. Hasil yang didapatkan

Saran Pengutipan:

Fauziah, I., Nasrulloh, A., Fadillah, F., A. R., K., Nugraha, F. D., Amanda, V., Aini, A. Q., Siregar, D. I., & Nurjannah, G. (2022). Pengelolaan dan Pengembangan Agroindustri Tahu Rumahan Di Desa Sialang Sakti Kecamatan Dayun, Kabupaten Siak. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 2(3). <https://doi.org/10.51214/japamul.v2i3.348>

berupa tahu yang bagus, gurih dan enak dan hasil penjualan atau pemasaran sebagai penghasilan masyarakat setempat.

Kata kunci: produksi, tahu, Desa Sialang Sakti

PENDAHULUAN

Negara Republik Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alamnya. Indonesia dikenal juga sebagai negara kepulauan dengan sebutan negara agraris yang hasil dari pertanian dapat dimanfaatkan menjadi sebuah olahan produksi. Pertanian dalam artian luas terbagi menjadi lima sub sektor yakni tanaman perkebunan, tanaman pangan, peternakan, kehutanan dan perikanan. Kelima sub sektor pertanian ini bila diolah dengan serius maka akan mampu memberikan hasil yang besar bagi perkembangan perekonomian Indonesia di masa yang akan datang, salah satu pengolahan ataupun penanganan yaitu dengan perkembangan pada usaha pertanian dan agrobisnis (Soekartawi, 1999).

Sektor pertanian adalah sektor utama dalam perekonomian negara Indonesia. Sektor pertanian menjadi sektor yang tidak dapat terlepas di berbagai sektor yang ada di Indonesia. Sumber daya alam yang dimiliki Indonesia menjadikan Negara Indonesia menjadi negara yang subur akan berbagai ragam tumbuhan dan hewan. Sektor pertanian menjadi sumber penghidupan masyarakat. Oleh sebab itu, perlu adanya pembangunan nasional yang bertumpu pada pembangunan pertanian.

Agroindustri atau industri dari hasil pertanian menjadi salah satu pilihan strategis dalam upaya peningkatan dan pengembangan perekonomian masyarakat. Industri pertanian menjadi sistem yang diolah secara terpadu dengan sektor industri guna mendapatkan nilai tambah dari hasil pertanian. Agroindustri adalah usaha untuk meningkatkan efisiensi sektor pertanian hingga mencapai sisi produktif dalam proses modernisasi pertanian. Modernisasi di sektor industri dalam skala nasional dapat meningkatkan penerimaan nilai tambah sehingga pendapatan akan lebih besar (Saragih, 2004).

Pengolahan hasil pertanian adalah komponen kedua dalam kegiatan agrobisnis setelah komponen produksi pertanian. Sering dijumpai pihak petani yang tidak melakukan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab, salah satunya adalah media atau alat pengolah. Padahal jika kegiatan pengolahan dan pengembangan dapat terlaksana akan mendapatkan nilai tambah (Soekartawi, 1993).

Kacang kedelai adalah salah satu komoditas pertanian yang banyak dipakai sebagai bahan baku industri. Kacang kedelai sering meningkat dalam banyaknya industri pengolahan makanan yang berasal dari bahan baku tersebut. Secara manual pengolahan kedelai cukup sederhana, sedangkan pada industri masa kini, banyak diverifikasi makanan ringan dari olahan kedelai yaitu tahu, tempe, kecap, dan susu kedelai.

Pengolahan tahu adalah salah satu usaha dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk kedelai menjadi tahu. Tahu adalah jenis makanan yang telah lama dikenal di Indonesia. Tahu diolah atau dibuat dengan cara fermentasi. Proses fermentasi melibatkan beberapa faktor pendukung, yaitu bahan baku yang diurai (kedelai) dan lingkungan tumbuh (suhu, pH, kelembaban). Pengolahannya adalah industri rakyat sehingga hampir setiap orang dapat dikatakan mampu membuat tahu secara mandiri (Sarwono, 2000).

Berbagai ragam kandungan yang ada pada tahu baik untuk pemenuhan gizi manusia, maka industri tahu perlu dikembangkan agar produk tahu tetap dapat mencukupi kebutuhan gizi dan kebutuhan manusia. Industri kecil yang lemah permodalan dan lemah dalam hal manajemen adalah industri tahu. Oleh sebab itu, agroindustri bagi tahu diperlukan sebagai salah satu langkah meningkatkan peran industri kecil dalam hal perekonomian. Pada saat ini usaha industri dari pengolahan bahan pangan adalah salah satu jalan keluar dalam pengembangan ekonomi pedesaan guna memanfaatkan potensi hasil pertanian yang dimiliki oleh suatu daerah. Selain itu, pengelolaan dan pengembangan usaha ini diharapkan mampu mengatasi masalah kebutuhan akan protein nabati dan ketenagakerjaan.

Di Desa Sialang Sakti Kecamatan Dayun Kabupaten Siak terdapat industri rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan kedelai, yakni industri pengolahan bahan makanan yang berbahan baku kedelai yaitu tahu. Usaha pengolahan dan pembuatan tahu di Desa Sialang Sakti Kecamatan Dayun Kabupaten Siak adalah industri skala rumah tangga yang dalam proses berdirinya usaha didorong akan motivasi untuk berwirausaha sendiri. Sebagian besar tenaga kerja dalam usaha ini adalah keluarga sendiri dan dibantu oleh sanak saudara. Walaupun tingkat skalanya masih kecil, tetapi usaha pembuatan tahu ini dapat dijadikan sumber pendapatan bagi masyarakat di desa tersebut. Hal ini dapat dilihat berdasarkan banyaknya unit usaha pengolahan dan pembuatan tahu di Desa Sialang Sakti yang saat ini terdapat kurang lebih 5 unit usaha. Industri pengolahan bahan pangan tahu di Desa Sialang Sakti Kecamatan Dayun Kabupaten Siak ini terbelang masih dalam tahap perkembangan, baik dari sektor kualitas bahan kedelai, tingkat pelaku usaha, dan kerjasama dalam pengolahannya. Sehingga, upaya agroindustri ini perlu dikembangkan dalam waktu ke depan.

Dengan adanya unit usaha pembuatan tahu di Desa Sialang Sakti Kecamatan Dayun Kabupaten Siak menunjukkan bahwa usaha pembuatan tahu dalam skala rumah tangga yang sudah diusahakan dalam jangka yang cukup lama dapat memberikan keuntungan bagi pengolah dan masyarakat. Praktik pelatihan menjadi tahap penting dalam pengolahan agroindustri tahu ini. Maka, dibutuhkan kerjasama antara pihak pelaku, Mahasiswa Kukerta, dan masyarakat. Dimulai dari pemilihan kacang kedelai yang berkualitas, alat dan bahan, ketelitian dalam proses atau tahap, serta *finishing* dalam bentuk produk tahu dan kegiatan pemasaran. Sehingga, pengolahan dan pengembangan agroindustri tahu rumahan di Desa Sialang Sakti Kecamatan Dayun Kabupaten Siak dapat terimplementasikan dengan optimal.

METODE

Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah dengan melakukan beberapa tahap, di antaranya survei, kerja sama, praktik dan pelatihan.

a. Survei

Melakukan penjajakan, kunjungan dan pendekatan terhadap pemerintah desa termasuk Kepala Desa, petani, pemilik usaha, dan masyarakat Desa Sialang Sakti yang dilakukan selama satu minggu.

b. Kerja Sama

Melakukan kerja sama dengan pemilik produksi tahu dengan hal persetujuan tempat, peralatan (alat penggilingan, alat uap, dan tempat pencetakan).

c. Praktik dan Pelatihan

Praktik dan Pelatihan menjadi tahap paling penting dalam mencapai tujuan ketercapaian, pihak Kukerta yang didampingi oleh pelaku usaha industri tahu mulai melakukan dari arahan atau tahapan yang telah disusun sebelumnya. Sebelum ke tahap ini, pihak Kukerta menyiapkan beberapa bahan dan peralatan untuk pengolahan tahunya. Dalam tahap pelatihan, pihak pelaku usaha tahu ini memberikan mahasiswa contoh terlebih dahulu dalam proses membuatnya. Setelah pihak mahasiswa memahami, kemudian mahasiswa melakukan kegiatan praktik secara langsung. Adapun diagram alir pembuatan atau pengolahan agroindustri tahu dapat dilihat pada diagram alir 1.

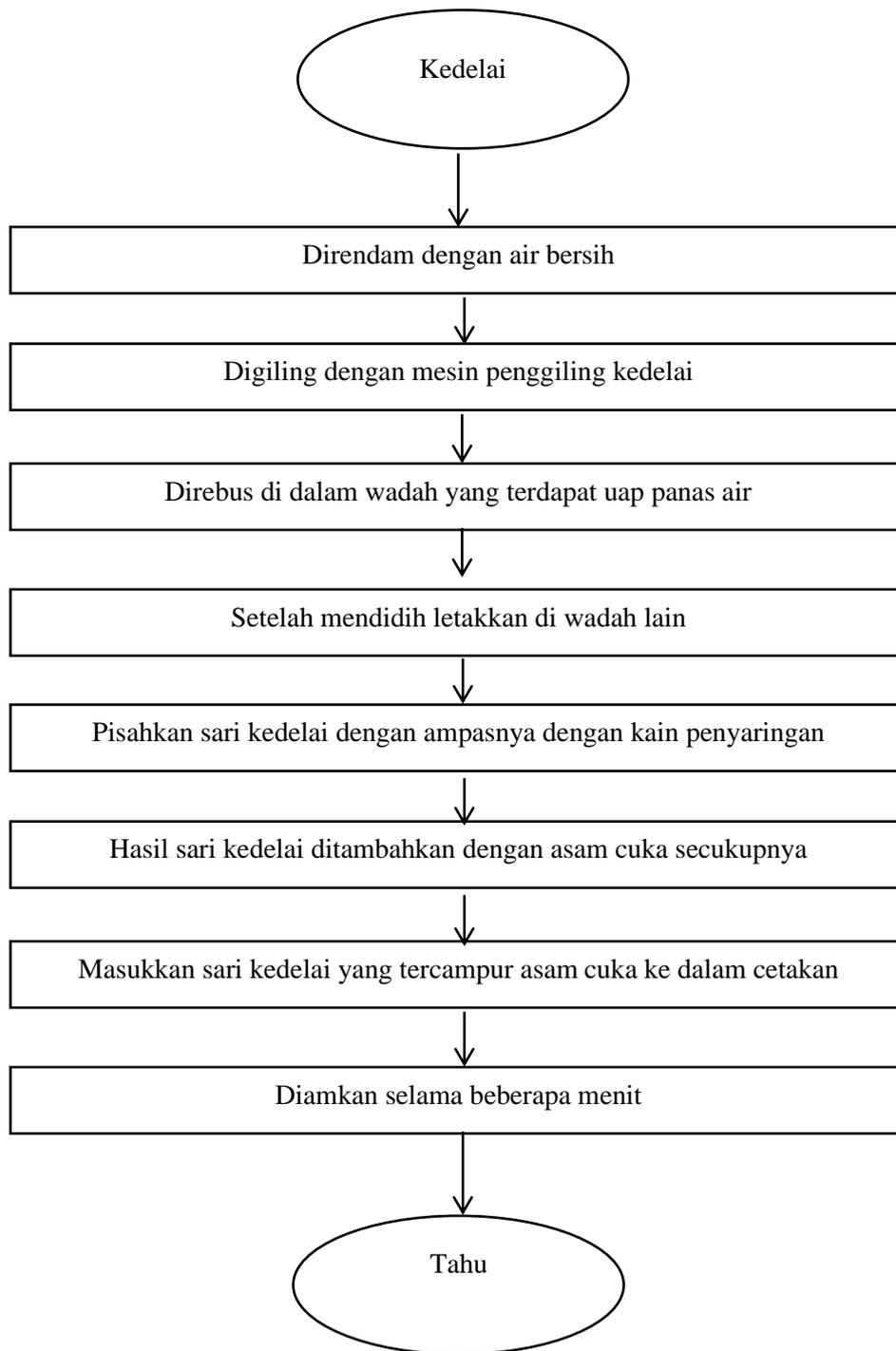


Diagram Alir1. Proses Pembuatan Tahu

Hasil kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang menjadi alat ukur ketercapaian adalah kegiatan praktik, pelatihan, dan pengolahan kedelai menjadi tahu yang dilaksanakan di Desa Sialang Sakti dalam bentuk agroindustri tahu rumahan.

Masyarakat menanggapi mengenai pengolahan agroindustri tahu ini yang sangat dibutuhkan dalam hal konsumen makanan. Selain itu, dapat pula membantu meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Dengan adanya pengembangan dan pengolahan agroindustri tahu ini, diharapkan masyarakat mulai mengolah bahan pangan menjadi produk yang layak konsumsi dan meningkatkan efisiensi penghasilan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan menyurvei menjadi langkah awal dalam pengolahan bahan pangan kedelai ini. Survei yang dilakukan oleh Mahasiswa Kukerta dilakukan pada tanggal 19 Juli 2022. Kegiatan survei yang dilakukan adalah dengan melihat lokasi pembuatan tahu yang berada di Dusun Sidomulyo Desa Sialang Sakti. Hal ini diupayakan untuk memaksimalkan potensi pengolahan bahan pangan yang ada di desa. Dalam kegiatan menyurvei Tim Kukerta Unri juga melakukan kerja sama dengan pemilik usaha mikro kecil berupa usaha tahu tersebut. Seminggu setelah melakukan kegiatan survei dan ikatan kerja sama, kemudian Tim Kukerta Unri melakukan kegiatan berupa praktik dan pelatihan secara langsung dengan binaan pemilik usaha. Kegiatan praktik dan pelatihan pengolahan ini dilakukan karena Desa Sialang Sakti terkenal dengan usaha pengolahan bahan pangan terutama bahan pangan kedelai. Namun, kebanyakan masyarakat masih belum optimal dalam mengelola bahan pangan tersebut. Sehingga Tim Kukerta Unri melakukan upaya untuk memaksimalkan pengolahan bahan pangan tersebut untuk dijadikan sebuah produk tahu rumahan.

Tahu dapat dijadikan makanan sumber protein bagi kesehatan tubuh. Dengan rasanya yang khas menjadi banyak masyarakat yang mengkonsumsi dan mengolah menjadi berbagai macam makanan. Selain sebagai sumber protein tentunya dengan pengolahan tahu menjadi peluang sumber pendapatan atau ekonomi. Dengan mengkonsumsi tahu sebagai bahan pelengkap makanan pokok, tahu dijadikan pilihan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangannya. Maka dari itu perlu adanya pengelolaan dan pengembangan usaha tahu secara berkelanjutan.

Keunggulan dari kegiatan ini adalah masyarakat dapat terus berupaya dalam mengembangkan usaha tahu, dapat mengkonsumsi olahan bahan pangan yang menjadi potensi perkembangan desa, dan dapat menjadi olahan yang menghasilkan berbagai produk turunan, serta memiliki nilai jual yang tinggi. Adapun kelemahannya yaitu perlunya ketepatan dan ketelitian takaran pada setiap proses pengolahan tahu dan juga membutuhkan waktu yang cukup lama pada proses pembuatannya.



Gambar 1. Mahasiswa Kukerta melakukan survei ke tempat usaha produksi tahu

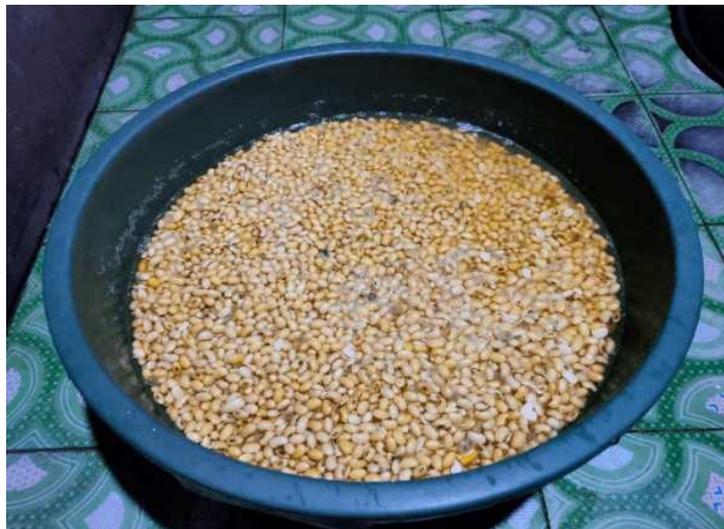


Gambar 2. Mahasiswa Kukerta melakukan kerja sama dengan pihak produksi tahu



Gambar 3. Kacang Kedelai Desa Sialang Sakti

Gambar 3 merupakan kacang kedelai dari Desa Sialang Sakti, di mana kedelai ini memiliki karakteristik yang bulat sedikit lonjong dan padat dengan warna kuning kecokelatan.



Gambar 4. proses perendaman kacang kedelai

Gambar 4 merupakan proses atau tahap perendaman kacang kedelai. Proses perendaman dimaksudkan untuk melunakkan struktur selulernya sehingga mudah digiling dan memberikan disperse dan

suspense bahan padat kedelai yang lebih baik pada waktu ekstraksi (penggilingan) serta dapat mempermudah pengupasan kulit kedelai (Purwaningsih, 2007:6).



Gambar 5. proses penggilingan kacang kedelai

Gambar 5 merupakan proses atau tahap penggilingan kacang kedelai. Di mana penggilingan ini menggunakan mesin giling rakitan (selep) yang dirancang khusus untuk menggiling kedelai. Penggilingan kedelai ini biasanya langsung per-bak kedelai. Sehingga satu bak kedelai dapat menghasilkan 3-4 papan cetakan tahu. Proses penggilingan ini terbilang cukup cepat, karena saat penggilingan dibantu dengan siraman air di atas kedelai atau dalam kondisi basah. Hanya membutuhkan sekitar 10-15 menit, kedelai sudah tergiling dengan halus dan siap dipindahkan pada proses selanjutnya.



Gambar 6. proses perebusan hasil penggilingan kedelai

Gambar 6 merupakan proses perebusan hasil penggilingan kacang kedelai. Uniknya dalam perebusan ini tidak langsung menggunakan kuali besar di atas kompor. Melainkan, memanfaatkan uap panas yang disalurkan melalui pipa yang terhubung dengan tong yang berisikan rebusan air. Air yang direbus ini juga masih menggunakan teknik manual, yakni bersumber dari kayu bakar. Uap panas yang dihasilkan mampu merebus bubur kedelai dengan sempurna. Penggunaan uap panas juga dinilai sangat ekonomis. Proses perebusan ini membutuhkan waktu sekitar 20-30 menit.



Gambar 7. proses penyaringan bubur kedelai atau pemisahan sari kedelai dengan ampas

Gambar 7 adalah tahap penyaringan bubur kedelai atau pemisahan sari kedelai dengan ampas kedelai. Penyaringan yang dilakukan pada tahap ini masih menggunakan media manual yaitu dengan saringan yang terbuat dari kain yang diikat pada patokan kayu. Penyaringan hanya perlu menggoyang-goyangkan kain dan diperas kuat-kuat (saringan dipuntir) yang sebelumnya terdapat hasil rebusan bubur kedelai. Sehingga, sari kedelai dengan ampas kedelai dapat terpisahkan. Air sari kedelai selain diolah menjadi tahu juga dapat dimanfaatkan menjadi susu kedelai dan untuk ampasnya bagi yang mahir dapat diolah menjadi tempe gembus, oncom, atau dapat pula dijadikan makanan ternak. Pada tahap ini dibutuhkan tenaga yang maksimal, agar sari kedelai dapat terpisah dengan ampas kedelai.



Gambar 8. proses pemberian cuka pada sari kedelai

Gambar 8 adalah tahap atau proses pemberian cuka pada sari kedelai. Pada tahap ini disebut juga tahap penggumpalan sari kedelai. Ada beberapa jenis bahan penggumpal, diantaranya cuka encer (CH_2COOH), batu tahu (Sioh koo), atau kalsium sulfat (CaSO_4). Juga dapat menggunakan cairan sisa pembuatan tahu atau air biang. Penggumpalan sari kedelai ini dilakukan dengan menambahkan kecutan (asam cuka) atau biang dengan cara sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan-lahan agar gumpalan protein

yang terbentuk tidak pecah. Penggumpalan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara cepat dan serentak di seluruh bagian cairan sari kedelai, sehingga sebagian besar air yang semula tercampur dalam sari kedelai akan terperangkap di dalamnya. Penambahan asam cuka atau manyon sebaiknya dilakukan sedikit demi sedikit dengan pH proses penggumpalan dijaga pada kondisi 4-5 (Darmajana et al., 2015).

Penggumpalan ini bertujuan untuk mengubah protein larut dalam air menjadi tidak larut dalam air. Penggumpalan ini bergantung pada titik iso elektrik dari protein yang terlarut dalam air. Jika ada gangguan atau penambahan asam, basa atau garam pada titik iso elektrik kelarutan protein akan bergeser yang mengakibatkan protein akan mengendap. Jika sudah mengendap atau menggumpal ke dasar bak (inilah yang akan menjadi bakal tahu). Sebagian cairan akan menjadi bening. Jika sudah seperti ini, berarti seluruh protein sudah menggumpal. Secepatnya cairan bening dipindahkan ke tempat penyimpanan cairan bekas. Sadiminn (2019:42) mengungkapkan bahwa bubur tahu tidak akan terbawa jika diletakkan alat dari anyaman bambu atau sejenis kain saring untuk membatasinya, sehingga seluruh cairannya dapat dipindahkan dengan aman.



Gambar 9. proses pencetakan tahu

Gambar 9 merupakan proses pencetakan tahu dengan menggunakan cetakan. Cetakan digunakan untuk mencetak sari tahu yang sudah menggumpal di tahang menjadi tahu padat. Alat cetakan ini terdiri dari bingkai, alas, dan penutup. Dasar cetakan (alas), penutup, dan bingkai umumnya terbuat dari kayu jati dengan ukuran 45 cm x 45 cm. Sementara tinggi bingkainya adalah 10 cm. Papan cetakan yang dibuat dalam proses pencetakan dibuat lubang sebagai tempat keluarnya air sari kedelai.

Pencetakan bubur harus segera dilakukan, agar hasil yang didapatkan optimal. Adapun pencetakan tersebut dapat dilakukan dengan tahap berikut.

- a) Cetakan disiapkan.
- b) Kain saring ditempatkan di atas cetakan secara merata hingga seluruh permukaan cetakan tertutup kain saring.
- c) Bubur tahu dalam keadaan panas dituangkan secara perlahan hingga penuh ke atas cetakan yang telah dilapisi kain saring.
- d) Setelah penuh, sisa kan saring untuk ditangkupkan hingga menutup secara rata permukaan bubur tahu dalam cetakan. Kemudian ditutup atasnya dengan kayu.

- e) Letakkan pemberat di atas kayu cetakan tahu agar sebagian dari cairan tahu terperas keluar dan tahu yang dihasilkan cukup keras.
- f) Diamkan bubur tahu berada di dalam cetakan selama 10-15 menit atau bubur tahu sampai cukup keras dan tidak hancur apabila diangkat.
- g) Selanjutnya, pemberat diambil dan kain saring dibuka, tahu segera dipotong-potong sesuai ukuran yang diinginkan. Potongan-potongan tahu selanjutnya direndam air dingin dalam bak yang telah disiapkan untuk selanjutnya dipasarkan.



Gambar 10. Tahu

Gambar 10 merupakan hasil dari produksi bahan pangan kedelai, yaitu tahu. Olahan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat sekitar. Dari proses pelatihan, praktik, dan kerjasama kepada masyarakat memunculkan adanya bentuk kesadaran mitra usaha akan nilai ekonomis yang dihasilkan dari produksi ini. Mahasiswa Kukerta dengan melakukan kegiatan ini, dapat memotivasi serta mengajak masyarakat dalam pengembangan dan pengolahan agroindustri tahu rumahan yang ada di desa. Pelaku UMKM desa yang bergerak dengan salah satunya usaha tahu ini, menjadikan Mahasiswa Kukerta lebih paham akan potensi yang ada di desa.

Dengan adanya program pengolahan dan pengembangan agroindustri tahu ini, mitra usaha maupun masyarakat mendapat pembelajaran akan perilaku berwirausaha, cekatan dalam setiap tahap dan tentunya teliti dalam usaha pengolahan bahan pangan ini. Dengan proses yang terbilang masih tradisional, menjadikan masyarakat mudah dalam memahami tahap demi tahap pembuatan tahu. Sehingga, upaya perubahan dari tiap produksi masih tetap menggunakan tahap produksi yang sama. Perbedaannya dapat dilihat dari proses perebusan atau penguapan bubur kedelai yang menggunakan alat uap tradisional. Sedangkan dalam proses pemasaran mitra usaha menggunakan sistem terima orderan atau pesanan, sehingga yang sudah memesan akan dibuatkan dan proses pemasaran juga dilakukan dari toko ke toko lain.

KESIMPULAN

Produk dari hasil agroindustri tahu sudah dilaksanakan di Desa Sialang Sakti, Kecamatan Dayun kepada mitra sasaran pemilik dan masyarakat. Adapun karakteristik dari tahu yang dihasilkan yaitu memiliki tekstur yang lebut, kenyal, dan berwarna putih bersih. Pembuatan tahu ini hendaknya memiliki kemahiran dan ketelitian di setiap prosesnya. Baik dari pemilihan kacang kedelai hingga proses pemasakannya. Tidak hanya itu bahan baku kacang kedelai di Desa Sialang Sakti cukup mudah didapatkan karena adanya bentuk kerja sama dari pihak penyedia kacang kedelai yang dihasilkan dari hasil perkebunan. Tahu menjadi penyedia sumber protein bagi tubuh yang sangat bermanfaat. Selain untuk dijadikan sumber pangan dan berbagai olahan, produksi agroindustri tahu menjadi lahan penyedia pendapatan dan bernilai ekonomis bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmajana, D. A., Sholichah, E., Afifah, N., Luthfityanti, R., & Andriana, Y. (2015). *Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna dalam Penerapan Cleaner Production di Industri Kecil Pengolahan Tahu di Subang dan Sumedang*. Jakarta: LIPI Press.
- Purwaningsih, E. (2007). *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Sadimin. (2019). *Proses Pembuatan Tahu*. Tangerang: Loka Aksara.
- Saragih, B. (2004). *Agribisnis: Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian, Kumpulan Pemikiran*. Bogor: PT Soveyor Indonesia dan Pusat Studi Pembangunan LP. IPB.
- Sarwono. (2000). *Teori-Teori Psikologi Sosial*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. (1993). *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. (1999). *Agribisnis: Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.