

# **Analisis Usaha Produk Mi Tahu Kering Bumbu Daun Jeruk Dengan Menggunakan Hasil Industri Olahan Tahu Sumedang**

**Suryana<sup>1</sup>, Nida Nur Azizah<sup>2\*</sup>**

1 Afiliasi 1; suryanaiyan17061961@gmail.com

2 Afiliasi 2; Nurazizahnida97@gmail.com

\* Korespondensi: info@atb-bandung.ac.id

## **Abstrak**

Untuk menambah variasi pada olahan tahu sumedang peneliti membuat olahan tahu sumedang berupa mi dengan bahan tahu sumedang. Dengan tujuan untuk mengetahui kualitas produk melalui uji tingkat kesukaan panelis, untuk mengetahui standar resep dan untuk mengetahui analisis usaha pada produk mi tahu kering bumbu daun jeruk. Peneliti menggunakan metode research and development. Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik terhadap 25 orang terdiri dari dosen, industri dan konsumen. Setelah melakukan uji coba sebanyak empat kali, dapat disimpulkan bahwa kualitas produk mi tahu kering daun jeruk tahu sumedang pada tingkat kesukaan dapat nilai sebagai berikut: penampilan 76% (sangat suka), 24 % (suka). Warna 84 % (sangat suka), 16 % (suka). Aroma 76% (sangat suka). 24 % (suka). Tekstur 88% (sangat suka), 12% (suka). Rasa 96% (sangat suka), 4% (suka). Resep pembuatan mi tahu kering daun jeruk bahan yang digunakan adalah tepung 1000 gram, tahu sumedang 1000 gram, telur 120 gram, garam 12 gram, daun jeruk 45 gram, cabai bubuk 45 gram, bawang putih bubuk 30 gram, penyedap 15 gram, merica 15 gram, dan minyak 1000 ml. Sementara hasil analisis usaha pada produk mi tahu daun jeruk disimpulkan sebagai berikut harga pokok Rp.2.653, harga jual Rp.10.000, dengan fixed cost sebesar Rp 17.840.000,- maka BEP tercapai dengan menjual sebanyak 2.428 porsi, target margin Rp. 15.000.000,- dapat dicapai dengan menjual 4.470 pcs, Sebagai saran untuk meningkatkan daya jual dan kesukaan masyarakat perlu dilakukan penelitian mengenai daya tahan produk.

**Kata kunci:** Analisis Usaha, Mi, Tahu Sumedang

## **Abstract**

*To add variety to Sumedang tofu dishes, researchers created Sumedang tofu noodles using Sumedang tofu. The aim was to determine product quality through panelist preference tests, to determine recipe standards, and to analyze the business of dried tofu noodles with lime leaf seasoning. The researchers used the research and development method. Data collection was conducted through organoleptic testing on 25 participants, including lecturers, industry professionals, and consumers. After conducting four trials, it was concluded that the quality of the dried tofu noodles with lime leaf Sumedang tofu at the level of preference was as follows: appearance 76% (very like), 24% (like); color 84% (very like), 16% (like); aroma 76% (very like), 24% (like); texture 88% (very like), 12% (like); flavor 96% (very like), 4% (like). The recipe for making dried tofu noodles from lime leaves uses 1000 grams of flour, 1000 grams of Sumedang tofu, 120 grams of eggs, 12 grams of salt, 45 grams of lime leaves, 45 grams of chili powder, 30 grams of garlic powder, 15 grams of seasoning, 15 grams of pepper, and 1000 ml of oil. Meanwhile, the results of the business analysis on the dry tofu noodles from lime leaves are concluded as follows: the cost price is Rp. 2,653, the selling price is Rp. 10,000, with a fixed cost of Rp. 17,840,000, then the BEP is achieved by selling 2,428 portions, the target margin of Rp. 15,000,000 can be achieved by selling 4,470 pcs. As a suggestion to increase sales power and public preference, research needs to be conducted on product durability.*

**Keywords:** Business Analysis, Noodles, Sumedang Tofu

## 1. Pendahuluan

Mi merupakan salah satu produk pangan berbasis tepung yang sangat populer di dunia. Dalam konteks Indonesia, mi telah menjadi bagian penting dalam konsumsi masyarakat sehari-hari, baik sebagai makanan utama maupun camilan. Menurut Umar (2015), keberagaman produk mi di Indonesia sangat luas, mencakup mi basah, mi kering, mi instan, bihun, soun, misoa, hingga kwetiau. Sifat praktis, 42 mudah diolah, serta rasa yang lezat menjadikan mi sebagai salah satu makanan favorit lintas usia dan kalangan. Oleh karena itu, pengembangan produk mi berbasis bahan lokal memiliki peluang besar untuk diterima pasar.

Tahu adalah makanan yang berasal dari Cina dan telah menyebar ke berbagai belahan dunia, termasuk Indonesia. Produk ini dikenal sebagai sumber protein nabati yang murah dan bergizi tinggi. Menurut Muchtadi (2010), tahu mengandung berbagai komponen gizi penting seperti protein, kalsium, zat besi, dan *isoflavan*, yang sangat baik untuk kesehatan, khususnya dalam pencegahan penyakit degeneratif. Tahu Sumedang merupakan salah satu varian tahu yang terkenal karena teksturnya yang khas dan cita rasanya yang gurih.

Daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) merupakan bahan rempah yang umum digunakan dalam masakan tradisional Indonesia. Daun ini memiliki aroma khas yang berasal dari kandungan minyak atsiri. Menurut Muhlisah dan Hening (2014), daun jeruk memiliki sifat antimikroba dan antioksidan alami.

Dalam pengembangan produk pangan, selain memperhatikan aspek mutu dan cita rasa, penting pula dilakukan kajian kelayakan usaha. Menurut Fardianti (2013), analisis kelayakan usaha mencakup perhitungan biaya tetap, biaya variabel, harga pokok penjualan, titik impas (Break Even Point), dan margin keuntungan. Selain itu, Ismanto (2017) menambahkan bahwa aspek pasar, manajemen, teknis, dan finansial juga penting dalam menilai layak tidaknya suatu usaha. Analisis kelayakan usaha secara menyeluruh diperlukan untuk meminimalkan risiko kerugian dan memastikan kelangsungan bisnis.

Lebih lanjut, Kusuma (2018) menyatakan bahwa analisis kelayakan usaha sangat penting khususnya untuk usaha kecil menengah (UKM) karena dapat menjadi alat prediksi sebelum usaha dijalankan. Penilaian aspek keuangan seperti *Payback Period (PP)*, *Net Present Value (NPV)*, *Internal Rate of Return (IRR)*, dan BEP menjadi tolak ukur penting dalam keputusan investasi pada usaha kuliner. Oleh karena itu, pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini tidak hanya fokus pada inovasi produk, tetapi juga pada aspek kewirausahaan dan finansial sebagai dasar pengambilan Keputusan pengembangan usaha.

Untuk menambah variasi pada olahan tahu sumedang. Maka penulis membuat olahan tahu sumedang berupa mi dengan bahan tambahan tahu sumedang yang sangat berlimpah di daerah sumedang dengan tambahan bumbu daun jeruk. Tujuan penulis membuat produk mi tahu daun jeruk ini adalah untuk membuat olahan tahu yang berbeda dari biasanya, bisa dijadikan cemilan, dan bisa dijadikan oleh-oleh.

## 2. Bahan dan Metode

Penelitian ini menggunakan metode penelitian pengembangan atau *Research and Development (R&D)*, yang bertujuan untuk menghasilkan produk baru dan mengujicobakannya. Menurut Sugiyono (2017), metode R&D merupakan metode

yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, serta menguji efektivitas produk tersebut. Penelitian ini menggunakan model pengembangan dari Borg & Gall yang disesuaikan menjadi lima tahapan utama, yaitu:

#### 2.1 Studi Pendahuluan:

Melakukan studi literatur dan survei pasar terhadap produk mi berbasis bahan local dan olahan tahu yang sudah ada. Tahap ini bertujuan untuk menggali informasi awal dan menentukan potensi pengembangan produk baru.

#### 2.2 Pengembangan Produk:

Pada tahap ini dilakukan perumusan resep dan 89 formulasi awal produk mi tahu kering dengan bumbu daun jeruk. Proses produksi dilakukan secara uji coba di laboratorium kitchen Akademi Tata Boga.

#### 2.3 Uji Coba Awal (*Preliminary Testing*):

Produk diuji secara sensorik terhadap kelompok kecil panelis (5–10 orang) untuk mendapatkan masukan awal terhadap rasa, tekstur, dan aroma.

#### 2.4 Revisi Produk:

Berdasarkan hasil uji coba awal, dilakukan perbaikan resep untuk meningkatkan kualitas sensorik produk, seperti penyesuaian komposisi daun jeruk, bumbu, dan Teknik pengeringan mi.

#### 2.5 Uji Akhir dan Analisis Usaha:

Produk diuji oleh 25 panelis melalui uji organoleptik menggunakan skala hedonic terhadap 5 parameter: rasa, tekstur, aroma, warna, dan penampilan. Hasil dikumpulkan melalui lembar penilaian. Data dianalisis secara deskriptif. Selain itu, dilakukan analisis usaha menggunakan pendekatan sederhana dengan menghitung harga pokok produksi (HPP), biaya tetap, margin kontribusi, *break even point* (BEP), dan proyeksi laba. Metode ini dipilih karena memungkinkan peneliti mengembangkan produk baru berbasis lokal sekaligus menilai kelayakan secara sensorik dan ekonomis (Sugiyono, 2017; Borg & Gall, 1989).

Uji pendahuluan dilakukan di lab kitchen Akademi Tata Boga Bandung yang berada di jalan Raya cinunuk Bandung No. 186, Cinunuk, kec. Cileunyi, Kabupaten Bandung, Jawa Barat dengan melaksanakan praktik pengolahan mi tahu daun jeruk di lab kitchen Akademi Tata Boga Bandung kemudian melakukan pengambilan data di ruangan yang sudah disiapkan.

Uji pendahuluan dilakukan pada bulan juni yang mencakup dalam rangkaian uji pendahuluan 1 pada 21 Juni 2023, uji pendahuluan 2 pada 24 dan Juni 2023, uji pendahuluan 3 dan langsung ke uji utama pada tanggal 27 Juni 2023.

### 3. Hasil

#### 3.1 Resep Standar Resep

Setelah melakukan uji pendahuluan sebanyak 3 kali maka didapatlah Standar resep Mi

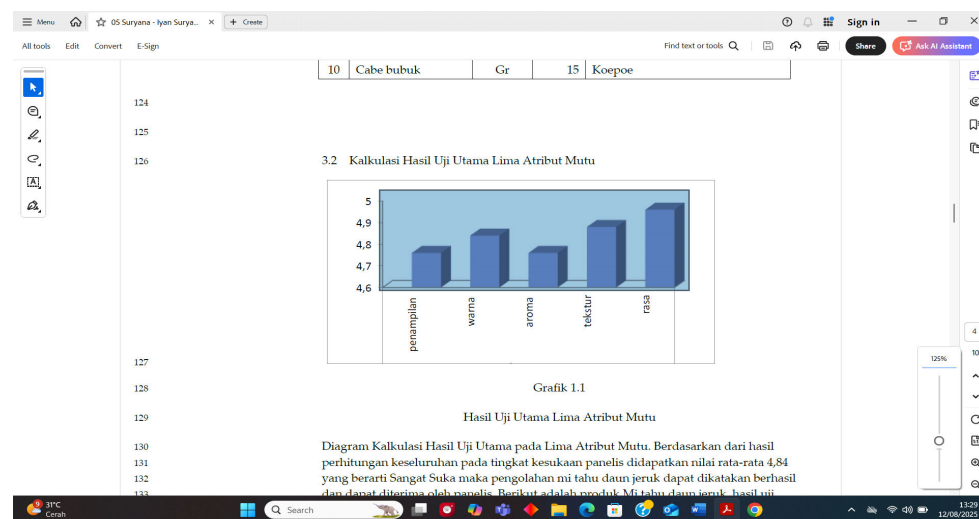
Tahu Daun Jeruik sebagaiberikut :

Tabel 1.1 Standar resep Mi Tahu Daun Jeruk

| No | Nama Bahan | Unit | jumlah | Spesifikasi                    |
|----|------------|------|--------|--------------------------------|
| 1  | Tepung     | Gr   | 1.000  | Protein tinggi                 |
| 2  | Tahu       | Gr   | 1.000  | Tahu dari perusahaan bagussari |

|    |                    |    |       |                                                            |
|----|--------------------|----|-------|------------------------------------------------------------|
| 3  | Telur              | Gr | 120   | Segar berkulit sesuai standar telur yang bagus ke coklatan |
| 4  | Garam              | Gr | 45    | Kapal                                                      |
| 5  | Minyak             | Gr | 1.000 | Bimoli                                                     |
| 6  | Bawang Putih Bubuk | Gr | 12    | Koepoe                                                     |
| 7  | Merica             | Gr | 45    | Lada ku                                                    |
| 8  | Penyedap           | Gr | 30    | Sasa                                                       |
| 9  | Daun Jeruk         | Gr | 15    | Hijau segar                                                |
| 10 | Cabe Bubuk         | Gr | 15    | Koepoe                                                     |

### 3.2 Kalkulasi Hasil Uji Utama Lima Atribut Mutu



Grafik 1.1

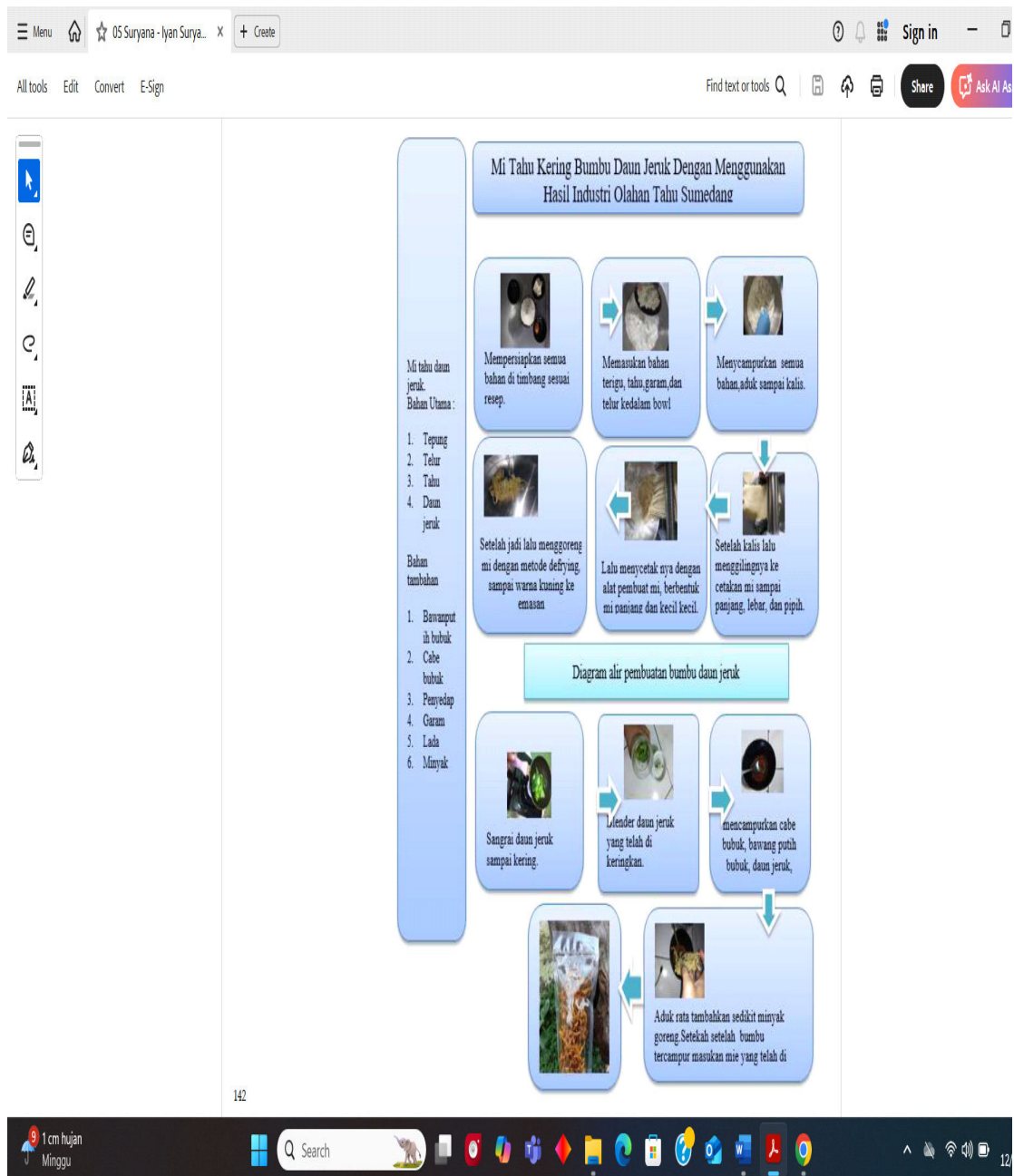
### Hasil Uji Utama Lima Atribut Mutu

Diagram Kalkulasi Hasil Uji Utama pada Lima Atribut Mutu. Berdasarkan dari hasil perhitungan keseluruhan pada tingkat kesukaan panelis didapatkan nilai rata-rata 4,84 yang berarti Sangat Suka maka pengolahan mi tahu daun jeruk dapat dikatakan berhasil dan dapat diterima oleh panelis. Berikut adalah produk Mi tahu daun jeruk, hasil uji utama :



Gambar 1.2 Hasil Uji Utama

### 3.3 Diagram alir



Gambar 1.3 Diagram Alir Proses Pengolahan Mi Tahu Daun Jeruk

### 3.4 Analisi usaha

#### 3.4.1 Menghitung *variabel cost*

Untuk mengetahui standar resep dan juga biaya tetap pada pengolahan mi tahu daun jeruk dilakukan analisa menggunakan tabel sebagai berikut

**Tabel 1.2 *Food Costing* Mi tahu daun jeruk Hasil produksi per resep = 27 porsi**

05 Suryana - Iyan Surya... x + Create

All tools Edit Convert E-Sign Find text or tools Q Share Ask AI

157

158

159

Tabel 1.2

Food Costing Mi tahu daun jeruk

Hasil produksi per resep = 27 porsi

| No | Nama Bahan                                 | Unit | Quantity | Harga/Unit Rp | Jumlah |
|----|--------------------------------------------|------|----------|---------------|--------|
| 1  | Tepung                                     | Gram | 1.000    | 13            | 13.000 |
| 2  | Telur                                      | Gram | 120      | 28            | 3.360  |
| 3  | Tahu                                       | Gram | 1.000    | 20            | 20.000 |
| 4  | Daun jeruk                                 | Gram | 45       | 12            | 540    |
| 5  | Garam                                      | Gram | 12       | 12            | 144    |
| 6  | Minyak                                     | Lt   | 1.000    | 25            | 25.000 |
| 7  | cabe bubuk                                 | Gram | 45       | 97            | 4.365  |
| 8  | bawang putih bubuk                         | Gram | 30       | 95            | 2.850  |
| 9  | penyedap                                   | Gram | 15       | 44            | 660    |
| 10 | merica bubuk                               | Gram | 15       | 115           | 1.725  |
|    |                                            |      |          |               |        |
|    | Jumlah Harga Pokok                         |      |          |               | 71.644 |
|    | Harga Pokok Per Porsi/<br>Cost Per Portion |      |          |               | 2.653  |
|    | Harga Jual Per Porsi                       |      |          |               | 10.000 |
|    | Food Cost                                  |      |          |               | 27 %   |

160

161

162

163

Dari data food cost tersebut yang diharapkan posisi cost dan profit sebagai berikut :

UV sangat tinggi  
Sekarang

Q Search

Dari data food cost tersebut yang diharapkan posisi cost dan profit sebagai berikut:



Gambar 1.4 Struktur Cost Yang diharapkan

### 3.4.2 Asumsi Perhitungan *Fixed Cost*

- *Labor Cost*

- 1) Gaji Karyawan 2 Orang : Rp. 7.474.000
  - 2) Kesejahteraan Karyawan : Rp. 1.000.000,-
- Total *labor Cost* : Rp 8.474.000,-
- *Over Head*

Berdasarkan posisi cost dan profit yang diharapkan (tabel diatas) maka Asumsi Biaya Over Head sebagai berikut:

$$\text{Over Head } 21\% = 21 \times (\text{Rp } 8.474.000,- : 19)$$

$$\text{Over Head } 21\% = 21 \times \text{Rp } 446.000,-$$

$$\text{Over Head } 21\% = \text{Rp } 9.366.000,-$$

Maka total *Fixed Cost*:

$$\text{Labor Cost} \quad \text{Rp } 8.474.000,-$$

$$\text{Over Head} \quad \text{Rp } 9.366.000,-$$

$$\text{Jumlah} \quad \text{Rp } 17.840.000,-$$

### 3.4.3 Break Even Point (BEP)

*Break even point* adalah suatu jenis usaha untuk menentukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi biaya-biaya yang timbul serta mendapatkan keuntungan.

Jadi biaya total *fixed cost* yang dibebankan selama satu bulan adalah sebesar Rp.17.840.000,- merupakan biaya *Labor Cost* dan *Over Head*.

Perhitungan BEP menggunakan metode pendekatan sistematis

$$\text{BEP} = (\text{Fixed Cost})/(\text{Harga Jual} - \text{Harga Pokok})$$

$$= (\text{Rp. } 17.840.000)/(\text{Rp. } 10.000 - \text{Rp. } 2.653)$$

$$= (\text{Rp. } 17.840.000)/(\text{Rp. } 7.347)$$

$$= 2.428 \text{ bungkus}$$

Jadi dalam satu bulan jika ingin mencapai BEP, maka penjualan harus mencapai 1.003 Bks

$$\text{Pembuktian: Pendapatan} = 2.428 \times 10.000 = \text{Rp. } 24.280.000,-$$

$$\text{VC} = 2.428 \times 2.653 = \text{Rp. } 6.441.484,-$$

$$\text{Selisih} = \text{Rp. } 17.838.516,-$$

$$\text{FC} = \text{Rp. } 17.840.000,-$$

$$\text{Operating Income} = \text{Rp } 1.484,-$$

### 3.4.4 Target Margin

Target *margin* atau keuntungan Rp. 15.000.000

$$(\text{USP} \times \text{Q}) - (\text{UVC} \times \text{Q}) - \text{fixed cost} = \text{OI}$$

$$(\text{Rp. } 10.000 \times \text{Q}) - (\text{Rp. } 2.653 \times \text{Q}) - \text{Rp. } 17.840.000 = \text{Rp. } 15.000.000$$

$$7.347 \text{ Q} = 15.000.000 + 17.840.000$$

$$7.347 \text{ Q} = 17.840.000$$

$$\text{Q} = 17.840.000/7.347$$

$$\text{Q} = 4.470 \text{ bks}$$

Jadi, laba Rp. 15.000.000 tercapai ketika Mi tahu daun jeruk terjual sebanyak 4.470 bks.

$$\text{Pembuktian: P 212 pendapatan} = 4.470 \times 10.000 = \text{Rp. } 44.700.000$$

$$\text{VC} = 4.470 \times 2.653 = \text{Rp } 11.858.910,-$$

$$\text{Selisih} = \text{Rp. } 32.841.090,-$$

$$\text{FC} = \text{Rp. } 17.840.000,-/-$$

Operating Income = Rp 15.001.090,-

Dari sisi analisis usaha, diketahui bahwa dengan HPP sebesar Rp 2.653 dan harga jual Rp 10.000, margin kontribusi per unit adalah Rp 7.347. Dengan total biaya tetap sebesar Rp 17.840.000, maka BEP tercapai pada 2.428 bungkus. Ini menunjukkan bahwa produk memiliki potensi pasar yang menjanjikan, apalagi jika target laba sebesar Rp 15.000.000 dapat tercapai dengan penjualan 4.470 bungkus per bulan. Struktur biaya yang seimbang, dengan pembagian 27 % untuk bahan, 19% tenaga kerja, dan 21% overhead, serta margin laba 33%, menunjukkan efisiensi dan prospek usaha yang baik.

#### **4. Diskusi**

Interpretasi hasil ini menunjukkan bahwa kombinasi tahu dan daun jeruk sebagai bahan dasar menghasilkan cita rasa khas yang dapat menjadi keunggulan kompetitif di pasar camilan kering. Hal ini sejalan dengan penelitian Umar & Umar (2015), yang menekankan pentingnya kreativitas dalam diversifikasi produk mi berbasis lokal.

Dari perspektif kelayakan usaha, hasil analisis menunjukkan BEP yang tergolong rendah (2.428 bungkus) dan margin kontribusi tinggi (Rp 7.347 per unit). Ini menunjukkan efisiensi yang baik dalam struktur biaya, mendukung pernyataan Ismanto (2017) dan Kusuma (2018) bahwa efisiensi biaya dan manajemen produksi menjadi kunci keberhasilan UMKM kuliner. Target keuntungan sebesar Rp 15.000.000 dapat tercapai dengan menjual 4.470 bungkus, yang masih dalam skala wajar untuk usaha mikro.

Implikasi dari penelitian ini menunjukkan bahwa usaha kecil berbasis bahan pangan lokal dapat dikembangkan secara berkelanjutan, tidak hanya sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai oleh-oleh khas daerah. Selain itu, penggunaan daun jeruk sebagai bahan aromatik juga berpotensi menambah nilai fungsional produk.

Untuk pengembangan ke depan, penelitian lanjutan dapat difokuskan pada:

1. Uji ketahanan produk dalam penyimpanan dan distribusi,
2. Eksplorasi varian rasa (misalnya daun kemangi, kencur, atau cabai hijau),
3. Penelitian skala produksi besar dan analisis kelayakan finansial jangka panjang,
4. Pengujian preferensi konsumen dalam pasar yang lebih luas dan beragam.

Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berhasil membuktikan kelayakan mi tahu daun jeruk sebagai produk inovatif, tetapi juga membuka peluang riset lanjutan dalam bidang pengembangan produk pangan lokal dan strategi pemasaran kuliner.

#### **5. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis menyimpulkan beberapa hal penting terkait produk mi tahu kering bumbu daun jeruk dengan menggunakan hasil industri olahan tahu sumedang. Dari hasil tabulasi data uji organoleptik, tingkat kesukaan konsumen terhadap produk ini sangat tinggi, dengan penampilan mendapat nilai 76% sangat suka dan 24% suka, warna 254 84% sangat suka dan 16% suka, aroma 76% sangat suka dan 24% suka, tekstur 88% sangat suka dan 12% suka, serta rasa yang paling tinggi yaitu 96% sangat suka dan 4% suka. Proses pengolahan mi tahu daun jeruk menggunakan bahan utama tahu, dengan formula tepat berdasarkan uji coba sebanyak empat kali, yaitu tepung 1000 gr, tahu sumedang 1000 gr, telur 120 gr, garam 12 gr, daun jeruk 45 gr, cabai bubuk 45 gr, bawang putih bubuk 30 gr,

penyedap 15 gr, merica 15 gr, dan minyak 1000 ml.

Selain itu, analisis usaha Food Costing menunjukkan bahwa biaya produksi per unit adalah Rp 2.653 dengan harga jual Rp 10.000, sehingga margin kontribusi per unit mencapai Rp 7.347. Dengan total biaya tetap sebesar Rp 17.840.000, titik impas (BEP) tercapai pada penjualan 2.428 bungkus. Untuk mencapai target laba sebesar Rp 15.000.000, perusahaan harus menjual sekitar 4.470 bungkus per bulan. Kesimpulan ini memberikan gambaran yang jelas tentang potensi pasar dan kelayakan usaha mi tahu daun jeruk. is yang potensial untuk UMKM berbasis kuliner lokal.

## Referensi

1. Abdullah, M. (2019). IPA FISIKA. Jakarta: ESIS
2. Ari Fardianti, M. (2013). Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses: PT Remaja Rosdarya.
3. Borg, W.R., & Gall, M.D. (1989). Educational Research: An Introduction. New York: Longman.
4. Deddy Muchtadi, M. (2010). Kedelai Komponen Untuk Kesehatan. Bandung: Alfabeta, Cv.
5. Emy & Umar, (2015). 30 Sajian Mi Kreatif. Sidoarjo: Genta Group Production.
6. Hesty.pada 8 april 2019 diambil dari <https://detik.com> hari Selasa 12 Juli 2022
7. Ismanto, H. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Kecil Menengah. Jakarta: Mitra Wacana Media.
8. Joe, w. (2011). 101++ Keajaiban Khasiat Kedelai . Yogyakarta: Penerbit Andi
9. Kusuma, A. (2018). Manajemen Usaha Kuliner. Yogyakarta: Deepublish.
10. Muchtadi M, (2010). Kedelai Komponen Untuk Kesehatan. Bogor: Alfabeta.
11. Muhlisah, F. & Hening, S. (2014). Sayur Dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat. Depok: Penebar Swadaya.
12. Prramitha S. (2020). Smart Bio Seris. Yogyakarta: Diantara Kreatif.
13. Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
14. Surtiyo, C. (2020). Latar Belakang Lada Atau Merica. Universitas Bangka Belitung, Kepulauan Bangka Belitung.
15. Umar, Emy & Umar (2015). 30 Sajian Mi Kreatif. Sidoarjo: Genta Group Production.