

Tahu Nikah (Nigari Kacang Merah) Sebagai Bentuk Diversifikasi Makanan Sehat Ramah Lingkungan

Inayatun Ilahiyah[✉], Sri Mulyati, Indri Septi Ningsih, Lokika Nityama Nindhita, Resta Rahma Sari

Jurusan Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Info Articles

History Articles:

Received 6 February 2017

Approved 11 March 2017

Published 1 April 2017

Keywords:

tahu, nigari, kacang merah

Abstract

Tahu Aci merupakan salah satu makanan khas daerah Tegal. Proses produksi tahu pada umumnya menggunakan koagulan (senyawa penggumpal) berupa Kalsium sulfat (CaSO_4) yang dikenal sebagai batu tahu atau sioko, asam cuka, dan biang tahu atau cairan bekas perasan tahu yang diinapkan (Koswara, 2009:7). Koagulan tersebut dapat menghasilkan limbah cair yang mencemari lingkungan. Bahan baku pembuatan tahu adalah kedelai yang ternyata 70% masih impor (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Outlook Komoditas Kedelai, 2015). Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan inovasi, dengan tujuan untuk mendiversifikasi tahu, mendiversifikasi Tahu NIKAH, serta mengetahui prospek penjualan Tahu NIKAH di lingkungan masyarakat daerah Tegal dan masyarakat umum. Tahu NIKAH (nigari kacang merah) merupakan bentuk diversifikasi tahu dengan bahan dasar kacang merah dan koagulan nigari. Diversifikasi Tahu NIKAH berupa Dimsum Nigari Kacang Merah (DINIKAHI) yang berbahan dasar Tahu NIKAH, kulit pangsit basah, dan dengan irisan wortel. Brownies Kacang Merah (BROKARAH) dengan bahan utama kulit ari kacang merah. Puding Nigari Kacang Merah (PURIKARAH) dengan komposisi air rebusan sari kacang merah dan tepung agar-agar. Produksi Tahu NIKAH sudah berjalan 13 kali produksi dengan keseluruhan omzet sebesar Rp3.681.000,00. Pengembangan dan keberlanjutan program ini dengan mendirikan cafe Tahu NIKAH melalui serangkaian tahapan. PKM-K ini menghasilkan bentuk diversifikasi makanan yang sehat dan ramah lingkungan dengan tingkat penjualan yang tinggi.

[✉] Address correspondence:
E-mail: cutesrimulya@yahoo.co.id

PENDAHULUAN

Tahu merupakan makanan tradisional masyarakat Indonesia yang juga sebagai makanan sumber protein bermutu tinggi karena banyak mengandung asam amino esensial (Eni dkk, 2009). Senyawa penggumpal yang sering di pakai dalam proses pembuatan tahu yaitu Kalsium Sulfat (CaSO_4), dikenal sebagai batu tahu atau *sioko*, asam cuka, dan biang tahu atau cairan bekas perasan tahu yang diinapkan (Koswara, 2009:7). Tahu merupakan bahan pangan yang banyak dibutuhkan di Tegal, selain untuk kebutuhan rumah tangga sehari-hari sebagai lauk, Tegal juga memiliki makanan khas yang berbahan dasar tahu yaitu Tahu Aci yang banyak diburu wisatawan ketika berkunjung ke Tegal. Sehingga usaha tahu menjadi peluang usaha yang menjanjikan di Tegal. Terdapat banyak produsen tahu di Tegal, sebagai contoh di Dukuh Pesalakan, Desa Adiwerna, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal. Masalahnya sebagian besar produsen tahu menggunakan koagulan Kalsium Sulfat (CaSO_4). Zat tersebut dikenal sebagai batu tahu atau *sioko*, asam cuka, dan biang tahu yang ternyata jika digunakan dalam proses pembuatan tahu dapat menghasilkan limbah cair yang melimpah dan menimbulkan bau yang menyengat yang dapat mengganggu masyarakat dan ekosistem lingkungan. Masalah selanjutnya yaitu kedelai sebagai bahan dasar pembuatan tahu belum dapat dipenuhi secara mandiri oleh dalam negeri. Produksi kedelai dalam negeri sangat rendah, lebih dari setengah kebutuhan kedelai dalam negeri atau 70% masih dipenuhi dari impor seperti yang disampaikan oleh Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian dalam *Outlook Komoditas Kedelai tahun 2015*. Oleh karena itu untuk mengatasi masalah tersebut, dilakukan inovasi dengan cara mendiversifikasi tahu yaitu dengan membuat produk tahu dengan koagulan *nigari* yang berbahan dasar kacang merah (Tahu NIKAH).

Nigari merupakan sari air laut (SAL) yang diperoleh dari sisa pembuatan garam. *Nigari* mengandung lebih dari 80 jenis mineral, salah satunya yaitu kadar Magnesium (*Mg*) yang tinggi. Selain dapat menghasilkan tahu dengan kadar mineral yang lebih tinggi, pembuatan tahu *nigari* juga menghasilkan limbah yang aman dikonsumsi karena kadar *pH* yang netral. Hal ini menjadikan *nigari* sebagai zat koagulan yang ramah lingkungan karena limbah cair atau sisa air tahu dapat diminum tanpa harus dibuang. Air yang dibutuhkan dalam pembuatannya pun sedikit. Dr. Ir. Nelson Sembiring, M.Eng., peneliti Badan Peneliti dan Pengembangan Daerah Provinsi Jawa Timur sekaligus Pemilik Paten *nigari* di Indonesia mengatakan bahwa pembuatan tahu biasa membutuhkan setidaknya 70 liter air untuk 1 kg kedelai, sedangkan dengan menggunakan *nigari*, air yang dibutuhkan cukup 7 liter, sehingga dapat sekaligus menjadi solusi penghematan air.

Kacang merah (*Phaseolus vulgarisL.*) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan (*Leguminoceae*). Kacang merah tergolong bahan pangan yang dapat menunjang peningkatan gizi karena tergolong sumber protein nabati yang murah dan mudah dikembangkan (Sulistyowati, 2008). Kacang merah tersedia melimpah di Indonesia dan mudah diperoleh. Hal tersebut sesuai dengan data Badan Pusat Statistik (2014) yang menyatakan produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 103.376 ton. Dibandingkan kacang-kacangan lainnya, kacang merah memiliki kadar karbohidrat yang tertinggi, kadar protein yang setara kacang hijau, kadar lemak yang jauh lebih rendah dibandingkan kacang kedelai dan kacang tanah, serta memiliki kadar serat yang setara dengan kacang hijau, kedelai dan kacang tanah. Kadar serat pada kacang merah jauh lebih tinggi dibandingkan beras, jagung, sorgum dan gandum. Kandungan serat yang tinggi menyebabkan kacang merah dapat membantu mencegah penyakit jantung koroner. Kacang merah juga memiliki indeks glikemik yang rendah sehingga dapat menurunkan kadar kolesterol darah dan resiko timbulnya diabetes. Kacang merah juga mengandung senyawa fenolik yang berperan sebagai antioksidan dalam tubuh. Tahu NIKAH yang ramah lingkungan dan aman bagi kesehatan ini dapat diterima oleh masyarakat Kota Tegal dan masyarakat Indonesia pada umumnya. Oleh karena itu, usaha Tahu NIKAH dapat berjalan dengan baik.

Berdasarkan hal tersebut penulis merumuskan masalah 1) Bentuk diversifikasi tahu 2) Bentuk diversifikasi Tahu NIKAH dan 3) Prospek penjualan Tahu NIKAH di lingkungan masyarakat Kota Tegal dan masyarakat umum. Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan PKM-K ini untuk mendiversifikasi tahu,

mendiversifikasi Tahu NIKAH, serta mengetahui prospek penjualan Tahu NIKAH di lingkungan masyarakat daerah Tegal dan masyarakat umum. Manfaat PKM-K ini untuk membantu terwujudnya lingkungan sehat yang aman dari efek pencemaran limbah produksi tahu, membuka kesempatan yang lebih luas untuk memproduksi bagi petani kacang merah di Indonesia, dapat meningkatkan nilai gizi masyarakat daerah Tegal dan masyarakat umum, menambah variasi bahan dasar tahu, memanfaatkan peluang usaha yang tersedia di lingkungan masyarakat daerah Tegal. Keberlanjutan dari PKM-K ini adalah memiliki karyawan dalam proses produksi, dapat menembus pasar swalayan, memiliki *moving outlet*, mendirikan *cafe* Tahu NIKAH dan memperbanyak cabang *cafe* Tahu NIKAH di Jawa Tengah.

Menurut hasil penelitian Widaningrum (2015) menyatakan bahwa kandungan gizi tahu dengan *nigari* dan tahu biasa memiliki perbandingan yang signifikan dan dapat dilihat pada tabel.1

Tabel 1. Perbandingan Gizi Tahu Biasa dan Tahu Nigari

	Tahu Biasa (mg/l)	TahuNigari (mg/l)	Air Tahu (mg/l)
Magnesium	2,11	8,06	88,40
Vit B-12	1,02	4,56	1,43
Isoflavon	0,88	3,11	0,98

Data di atas menerangkan bahwa tingkat kandungan gizi tahu dengan koagulan *nigari* lebih tinggi dibandingkan tahu biasa. Dengan demikian pembuatan tahu NIKAH dapat menghasilkan diversifikasi makanan sehat ramah lingkungan dengan *nigari* dan bahan baku kacang merah.

METODE

Pelaksanaan PKM-K Tahu NIKAH dimulai sejak bulan Maret minggu kedua sampai dengan bulan Juli 2017, yaitu selama 5 bulan yang dilaksanakan di rumah produksi Desa Sindang RT. 03/ RW. 01, Gang Rajawali 7, No. 33, Kecamatan Dukuhwaru, Kabupaten Tegal. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Tahu NIKAH yaitu kacang merah dan *nigari*. Produk luaran Tahu NIKAH terdiri dari DINIKAHI yang berbahan dasar Tahu NIKAH, kulit pangsit basah, dan dengan irisan wortel. BROKARAH dengan bahan utama kulit ari kacang merah. PURIKARAH dengan komposisi air rebusan sari kacang merah dan tepung agar-agar. Dalam pembuatan Tahu NIKAH dan produk luarannya dibutuhkan alat antara lain kompor, alat pres tahu, blender, panci, adukan, alat pencetak tahu, kain penyaring, wajan, spatula, pisau, talenan, gelas ukur, loyang, dan kemasan produk.

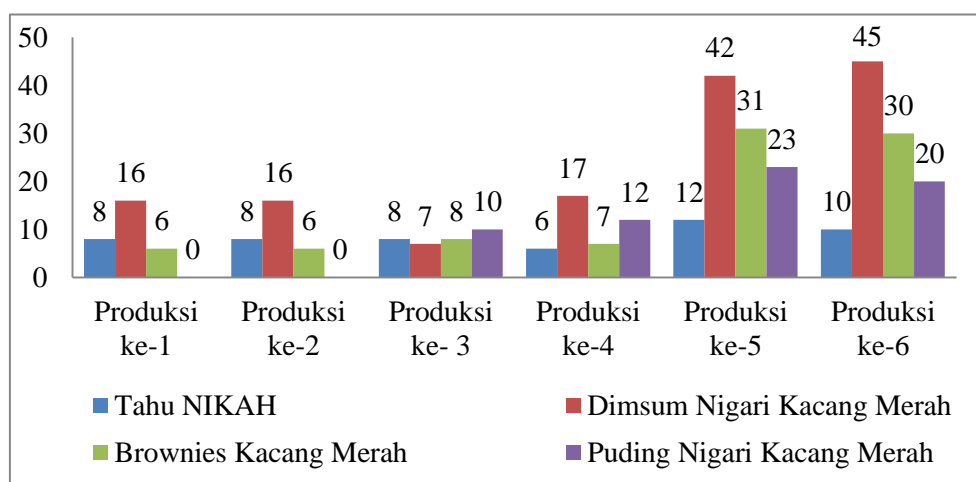
Teknik yang digunakan dalam produksi Tahu NIKAH ada 4 tahap. Pertama, yaitu teknik pengadaan alat dan barang produksi. Pengadaan alat dan barang produksi dalam pembuatan Tahu NIKAH diperoleh dengan memesan secara *online* dan membeli di pasar secara langsung. Kedua, yaitu teknik pengadaan bahan baku produksi berupa kacang merah dan bahan-bahan pendukung lainnya dengan dibeli di pasar Kota dan Kabupaten Tegal. *Nigari* diperoleh dengan memesan *online* ke produsen *nigari* yaitu Tasudo Shop (www.mesintasudo.com) di Malang, Jawa Timur. Ketiga, yaitu teknik produksi Tahu NIKAH yang dilakukan dengan merendam kacang merah selama 6-7 jam, dicuci kemudian diblender, lalu pisahkan ampas dan sari kacang merah. Kemudian sari kacang merah direbus dan ditambahkan *nigari*, cetak tahu lalu potong-potong. Teknik yang keempat, yaitu teknik pemasaran. Kegiatan pemasaran produk Tahu Nikah dilakukan secara *offline* dengan menyebarkan brosur di kampus Universitas Negeri Semarang (UNNES) Jurusan Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD) Unit Pelaksana Progam (UPP) Tegal, SD, SMK sekitar kampus, alun-alun Kabupaten Tegal dan di sekitar tempat tinggal setiap anggota tim. Selain itu dengan menyediakan katalog produk untuk memudahkan pelanggan saat memesan produk dan dengan memajang *x-banner* produk saat penjualan. Pemasaran secara *online* melalui media sosial seperti *facebook* (<https://www.facebook.com/lokika.nityamadhita>) dan Grup Tahu Nikah,

instagram (@tahunikah), whatsapp (083837192390), blackberry mesanger (5255F685) serta melalui website <http://www.infotegal.com>.

Pengembangan dan keberlanjutan PKM-K ini adalah mendirikan *cafe* Tahu Nikah dengan menu makanan olahan produk Tahu NIKAH. Adapun tahapan dalam mewujudkan *cafe* Tahu Nikah dimulai pada bulan ke-10 sampai ke-12 tahun 2018 dengan menargetkan memiliki karyawan. Selain itu diharapkan sasaran pemasaran dapat mencapai ke seluruh pasar tradisional di Tegal. Pada bulan ke-15 mampu menembus pasar swalayan sehingga memerlukan penggunaan teknologi yang lebih canggih seperti *vacum packaging* agar produk bertahan lama. Selanjutnya menyediakan *moving outlet* di bulan ke-20 dan pertengahan tahun ke-3 Pendirian *Cafe* Tahu Nikah. Pada bulan ke-45 akan dilakukan pembukaan cabang *Cafe* Tahu Nikah di luar daerah Tegal, sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan yang lebih luas.

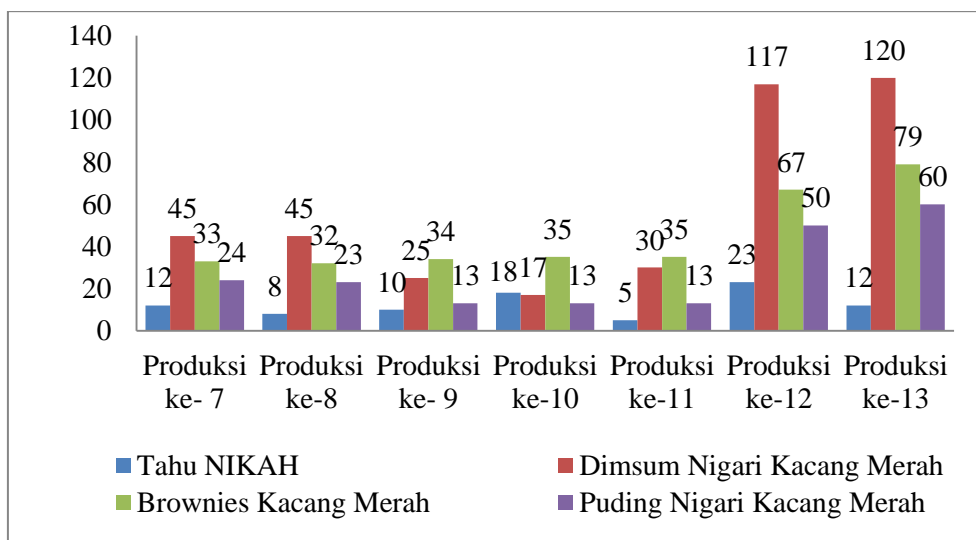
HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi yang telah dilaksanakan sudah mencapai 100% dari target yang direncanakan, yaitu sebanyak 13 kali produksi. Tahu NIKAH dijual dengan Rp1.000,00/potong, dan produk olahannya seperti DINIKAHI Rp4.000,00/bungkus, BROKARAH Rp2.000,00/potong dan PURIKARAH Rp2.000,00/cup. Pada bulan pertama dan kedua produksi berjalan sesuai rencana yaitu sampai pada produksi ke-8, dan hasil luaran produknya terinci pada Gambar 1.



Gambar 1. Hasil Produksi dan Penjualan Bulan ke-1 dan ke-2

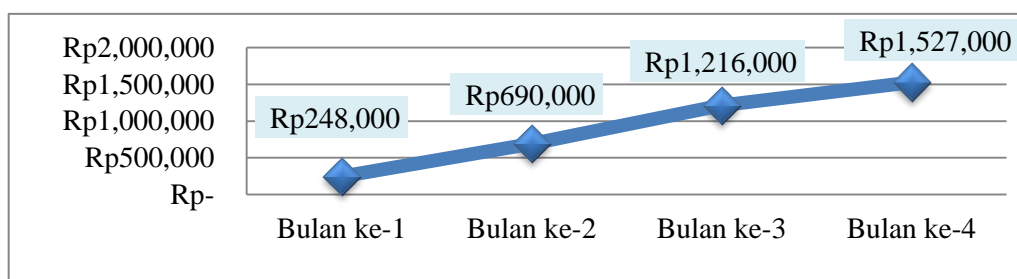
Berdasarkan Gambar 1, dapat dijelaskan bahwa produksi ke-1 menghasilkan produk Tahu NIKAH 8 potong, dimsum *nigari* kacang merah 16 bungkus, dan *brownies* kacang merah 6 potong. Produksi ke-2 menghasilkan produk Tahu NIKAH 8 potong, dimsum *nigari* kacang merah 16 bungkus, dan *brownies* kacang merah 6 potong. Produksi ke-3 menghasilkan produk Tahu NIKAH 8 potong, dimsum *nigari* kacang merah 7 bungkus, *brownies* kacang merah 8 potong, dan puding *nigari* kacang merah 10 cup. Produksi ke-4 menghasilkan produk Tahu NIKAH 6 potong, dimsum *nigari* kacang merah 17 bungkus, *brownies* kacang merah 7 potong, dan puding *nigari* kacang merah 12 cup. Produksi ke-5 menghasilkan produk Tahu NIKAH 12 potong, Dimsum *nigari* kacang merah 42 bungkus, *brownies* kacang merah 31 potong, dan puding *nigari* kacang merah 23 cup. Produksi ke-6 menghasilkan produk Tahu NIKAH 10 potong, dimsum *nigari* kacang merah 45 bungkus, *brownies* kacang merah 30 potong, dan puding *nigari* kacang merah 20 cup. Pada bulan ketiga dan keempat sudah mencapai produksi 13, dan hasil luaran produknya terinci pada Gambar 2.



Gambar 2. Hasil Produksi dan Penjualan Bulan ke-3 dan ke-4

Berdasarkan Gambar 2, dapat dijelaskan bahwa produksi ke-7 menghasilkan produk Tahu NIKAH 12 potong, dimsum Tahu NIKAH 45 bungkus, *brownies* kacang merah 33 potong, dan puding *nigari* kacang merah 24 *cup*. Produksi ke-8 menghasilkan produk Tahu NIKAH 8 potong, dimsum Tahu NIKAH 45 bungkus, *brownies* kacang merah 32 potong, dan puding *nigari* kacang merah 23 *cup*. Produksi ke-9 menghasilkan produk Tahu NIKAH 10 potong, dimsum Tahu NIKAH 25 bungkus, *brownies* kacang merah 34 potong, dan puding *nigari* kacang merah 13 *cup*. Produksi ke-10 menghasilkan produk Tahu NIKAH 18 potong, dimsum Tahu NIKAH 17 bungkus, *brownies* kacang merah 35 potong, dan puding *nigari* kacang merah 13 *cup*. Produksi ke-11 menghasilkan produk Tahu NIKAH 5 potong, dimsum Tahu NIKAH 30 bungkus, *brownies* kacang merah 35 potong, dan puding *nigari* kacang merah 13 *cup*. Produksi ke-12 menghasilkan produk Tahu NIKAH 23 potong, dimsum Tahu NIKAH 117 bungkus, *brownies* kacang merah 67 potong, dan puding *nigari* kacang merah 50 *cup*. Produksi ke-13 menghasilkan produk Tahu NIKAH 12 potong, dimsum Tahu NIKAH 120 bungkus, *brownies* kacang merah 79 potong, dan puding *nigari* kacang merah 60 *cup*.

Melalui hasil produksi selama 4 bulan dengan 13 kali produksi, maka didapatkan omzet total sebesar Rp3.681.000,00. Besaran omzet yang didapatkan setiap bulan melalui penjualan Tahu NIKAH dan produk luarnya dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Omzet Penjualan Tahu NIKAH dan Produk Luarnya

Berdasarkan Gambar 3, dapat dijelaskan bahwa omzet pada bulan ke-1 sebesar Rp248.000,00, bulan ke-2 sebesar Rp690.000,00 bulan ke-3 sebesar Rp1.216.000,00 dan bulan ke-4 sebesar Rp1.527.000,00.

Analisis *Break Even Point (BEP)* adalah suatu cara analisis mencari hubungan antara biaya tetap (*fixed cost*), biaya variable (*cost variable*) dan penghasilan penjualan (*sales revenue*). Menghitung *BEP* untuk menentukan titik impas menggunakan rumus :

$$\text{Jumlah unit } (Q) = \frac{FC}{P-VC} \quad (1)$$

Keterangan :

- Q = Kuantitas / Hasil
 FC = Biaya tetap (*fixed cost*)
 P = Harga (*price*)
 VC = Biaya variabel (*variable cost*)

Berikut perhitungan *BEP* untuk setiap produk Tahu NIKAH yang diolah dari 1 kg kacang merah.

Tabel 2. Perhitungan *BEP* Tahu NIKAH dan Produk Luarannya

<i>BEP</i> Tahu NIKAH		<i>BEP</i> DINIKAHI	
Biaya Tetap		Biaya Tetap	
Alat pres cetak tahu	Rp200.000,00	Nampan	Rp 34.000,00
Panci	Rp 46.000,00	Capit makanan	Rp 15.000,00
Blender	<u>Rp233.000,00+</u>	Dandang	<u>Rp100.000,00+</u>
Jumlah biaya tetap	Rp479.000,00	Jumlah biaya tetap	Rp214.000,00
Biaya Variabel		Biaya Variabel	
Bahan baku	Rp 31.400,00	Bahan baku	Rp 61.000,00
Transportasi	Rp 7.000,00	Transportasi	Rp 7.000,00
Kemasan	Rp 1.500,00	Kemasan	Rp 2.500,00
Beban listrik dan gas	<u>Rp 2.500,00+</u>	Gas	<u>Rp 1.500,00+</u>
Jumlah biaya variabel	Rp 45.400,00	Jumlah biaya variabel	Rp 72.000,00
Jumlah tahu/produksi	= 70 potong	Jumlah tahu/produksi	= 55 bungkus
VC (per potong)	= <u>Rp45.500,00</u>	VC (per bungkus)	= <u>Rp72.000,00</u>
	70		55
	= Rp 688,57		= Rp 1.309,09
	= Rp 649,00		= Rp 1.309,00
Harga Jual	= Rp 1.000,00	Harga Jual	= Rp 4.000,00
Sehingga <i>BEP</i> (Q)		Sehingga <i>BEP</i> (Q)	
= $\frac{FC}{P-VC}$		= $\frac{FC}{P-VC}$	
= $\frac{Rp479.000,00}{Rp1000,00 - Rp649,00}$		= $\frac{Rp214.000,00}{Rp4.000,00 - Rp1.309,00}$	
= 1.364,67 potong		= 79,5 bungkus	
= 1.365 potong		= 80 bungkus	
Jadi keuntungan Tahu NIKAH pada produk ke-1.365 yaitu produksi ke-19.		Jadi keuntungan Tahu NIKAH pada produk ke-80 yaitu produksi ke-2.	
<i>BEP</i> BROKARAH		<i>BEP</i> PURIKARAH	
Biaya Tetap		Biaya Tetap	
Dandang	Rp165.000,00	Adukan	Rp 17.000,00
Adukan	Rp 17.000,00	Panci	<u>Rp 46.000,00+</u>
Loyang	<u>Rp131.000,00+</u>	Jumlah biaya tetap	Rp 63.000,00
Jumlah biaya tetap	Rp313.000,00	Biaya Variabel	
Biaya Variabel		Bahan baku	Rp 13.500,00
Bahan baku	Rp 21.500,00	Transportasi	Rp 7.000,00
Transportasi	Rp 7.000,00	Kemasan	Rp 8.000,00

Kemasan	Rp 2.000,00	Gas	Rp 1.500,00+
Gas	Rp 1.500,00+	Jumlah biaya variabel	Rp 30.000,00
Jumlah biaya variabel	Rp 31.000,00	Jumlah tahu/produksi	= 25 <i>cup</i>
Jumlah tahu/produksi	= 34 potong	VC (per <i>cup</i>)	= <u>Rp30.000,00</u>
VC (per potong)	= <u>Rp31.000,00</u>		25
	34		= Rp 1.200,00
	= Rp 911,76		
	= Rp 912,00	Harga Jual	= Rp 2.000,00
Harga Jual	= Rp 2.000,00		
Sehingga <i>BEP</i> (Q)		Sehingga <i>BEP</i> (Q)	
= $\frac{FC}{P - VC}$		= $\frac{FC}{P - VC}$	
= $\frac{Rp313.000,00}{Rp2.000,00 - Rp912,00}$		= $\frac{Rp63.000,00}{Rp2.000,00 - Rp1.200,00}$	
= 287,68 bungkus		= 78,75 <i>cup</i>	
= 288 bungkus		= 79 <i>cup</i>	
Jadi keuntungan Tahu NIKAH pada produk ke-288 yaitu produksi ke-8.		Jadi keuntungan Tahu NIKAH pada produk ke-79 yaitu produksi ke-3.	

PKM-K Tahu NIKAH memiliki kemanfaatan dalam bidang ekonomi yaitu dapat menjadi peluang usaha yang potensial bagi masyarakat Tegal pada khususnya dan masyarakat Indonesia pada umumnya, serta dapat membantu menyejahterakan petani lokal kacang merah di Indonesia. Kemanfaatan di bidang sosial yaitu, rumah produksi Tahu NIKAH dapat diterima dengan baik oleh masyarakat karena ketika memproduksi Tahu NIKAH tidak menghasilkan limbah yang merugikan lingkungan masyarakat sekitar. Manfaat di bidang ketahanan pangan yaitu Tahu NIKAH dengan bahan dasar kacang merah yang berlimpah dapat terus diproduksi dengan mudah tanpa kesulitan mencari bahan baku dan produksi akan terus terjaga eksistensinya, serta kemanfaatan dalam bidang seni budaya yaitu dengan memproduksi Tahu NIKAH dapat menjadi wadah untuk melestarikan budaya Tegal, yaitu makanan tradisionalnya. Karena dapat diketahui bahwa tahu sebagai salah satu bahan baku makanan khas Tegal yaitu Tahu Aci. Dengan adanya Tahu NIKAH dapat menambah ragam makanan tradisional khas tegal.

Berdasarkan hasil observasi pada saat memasarkan produk dapat disampaikan bahwa produk banyak diminati mulai dari kalangan anak-anak sampai dewasa, tetapi beberapa produk banyak dibeli oleh kalangan tertentu, seperti Tahu NIKAH banyak diminati ibu-ibu. Peminat DINIKAHI beragam, mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. BROKARAH lebih banyak pembeli dari kalangan anak-anak dan remaja. Sedangkan PURIKARAH paling banyak dibeli oleh anak-anak. Melihat peminatnya yang tinggi, usaha Tahu NIKAH ini berpotensi besar untuk dapat didirikan sebuah *cafe*. Terinspirasi dari *Cafe* Tahu Bedugul di Bali dan *Tasty Resto & Cafe* Tahu di Surabaya yang semua menunya merupakan makanan dari tahu dan olahannya. *Cafe* Tahu Nikah yang akan didirikan memiliki menu dari olahan Tahu NIKAH. Selain itu, dengan berdirinya *Cafe* Tahu Nikah di Tegal akan menambah destinasi wisata kuliner khas Tegal.

SIMPULAN

Tahu NIKAH merupakan diversifikasi produk tahu sebagai makanan sehat yang ramah lingkungan. Pengembangan dari diversifikasi Tahu NIKAH antara lain: Pertama, Dimsum Nigari Kacang Merah (DINIKAHI) dengan dijual dalam bentuk goreng maupun kukus. Kedua *Brownies* Kacang Merah (BROKARAH) diolah dari kulit ari kacang merah dan bahan-bahan *brownies* lainnya. Ketiga Puding Nigari Kacang Merah (PURIKARAH) dibuat dari air rebusan sari kacang merah dan tepung agar-agar.

Prospek penjualan Tahu NIKAH banyak diminati masyarakat Kota dan Kabupaten Tegal dan masyarakat umum, hal ini dibuktikan dari hasil penjualan produk selama 4 bulan dan omzet yang diperoleh dari usaha Tahu NIKAH dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Indriyanti, D. R., Fauzi, B. A., & Maretta, Y. A. 2017. The pathogenicity of entomopathogenic nematodes against *Spodoptera exigua*. *ARPN Journal of Engineering and Applied Sciences*, 12(24), 7161-7164
- Indriyanti, D. R., Widiyaningrum, P., Slamet, M., & Maretta, Y. A. 2017. Effectiveness of *Metarhizium anisopliae* and Entomopathogenic Nematodes to Control *Oryctes rhinoceros* Larvae in the Rainy Season. *Pakistan journal of biological sciences: PJBS*, 20(7), 320-327.
- Kementerian Republik Indonesia. 2015. Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Kedelai. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian 2015.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). www.EbookPangan.com. Diakses tanggal 7 September 2016.
- Parmin, Sajidan, Ashadi, Sutikno, & Maretta, Y. A. 2016. Preparing Prospective Teachers in Integrating Science and Local Wisdom through Practicing Open Inquiry. *Journal of Turkish Science Education*, 13(2), 3-14
- Widaningrum, Ida. 2015. Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). *Jurnal Dedikasi*, ISSN 1693-3214. Volume 12: 15-16.