



Pengembangan Usaha Kuliner Tahu Walik Melalui Pendekatan Kewirausahaan

Syariah Hafizhoh¹; Fithri Asmelia²; Muhammad Akbar Thoha³;
Arif Rahman Hakim⁴; Amaliah Nurhanisah Gultom⁵; Nur Ikhsan Kharisma Sitorus⁶;
Siti Ardiyanti⁷; Khaidah Try Apnisyah Sitorus⁸; Dwi Nur Luthfiah⁹
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Korespondensi Penulis: thohaakbar90@gmail.com

Abstract: Culinary business is an economic sector that continues to grow, especially in the food business made from Tahu Walik. This study aims to explore and analyze the development potential of Tahu Walik culinary businesses through an entrepreneurial approach. Data were collected through in-depth interviews with business owners and direct observation at the business location related to marketing and management strategies that have been implemented. The results showed that the entrepreneurial approach plays an important role in the development of the Tahu Walik culinary business. In addition, there is the potential and uniqueness of Tahu Walik as a culinary product as well as supporting factors and obstacles in the implementation of the Tahu Walik culinary business. By utilizing the potential and uniqueness of the product and overcoming existing obstacles, the Tahu Walik industry can continue to grow and contribute to the preservation of Indonesia's culinary culture and the country's economic growth.

Keywords: Tahu Walik, Culinary, Business, Entrepreneurship

Abstrak: Usaha kuliner merupakan sektor ekonomi yang terus berkembang, terutama dalam bisnis makanan berbahan dasar tahu walik. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan menganalisis potensi pengembangan usaha kuliner tahu walik melalui pendekatan kewirausahaan. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pemilik usaha dan observasi langsung di lokasi usaha terkait strategi pemasaran dan manajemen yang telah diterapkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendekatan kewirausahaan berperan penting dalam pengembangan usaha kuliner tahu walik. Selain itu, terdapat potensi dan keunikan tahu walik sebagai produk kuliner serta faktor pendukung dan hambatan dalam pelaksanaan usaha Kuliner tahu walik. Dengan memanfaatkan potensi dan keunikan produk serta mengatasi hambatan yang ada, industri tahu walik dapat terus berkembang dan berkontribusi pada pelestarian budaya kuliner Indonesia serta pertumbuhan ekonomi negara.

Kata Kunci: Tahu Walik, Kuliner, Usaha, Kewirausahaan

PENDAHULUAN

Kewirausahaan merupakan salah satu motor penggerak utama dalam pertumbuhan ekonomi suatu negara. Pengembangan usaha kuliner menjadi salah satu bidang yang menarik untuk dieksplorasi dalam konteks kewirausahaan. Kuliner Indonesia telah mendapatkan pengakuan dunia atas kekayaan rempah-rempahnya dan keunikan rasa dari beragam hidangannya. Salah satu kuliner tradisional yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah Tahu Walik, sebuah makanan khas yang berasal dari daerah Jawa Timur, Indonesia.

Tahu Walik merupakan hidangan yang unik dan lezat, di mana tahu yang telah digoreng kering kemudian direndam dalam air garam, asam, dan rempah-rempah khas Jawa Timur. Proses pengolahan ini memberikan cita rasa yang khas dan membedakan Tahu Walik dari hidangan tahu lainnya. Namun, meskipun memiliki potensi yang menjanjikan, usaha kuliner Tahu Walik masih belum sepenuhnya berkembang dengan baik dan belum banyak dikenal di tingkat nasional maupun internasional.

Penelitian ini bertujuan untuk menggali potensi pengembangan usaha kuliner Tahu Walik melalui pendekatan kewirausahaan. Pendekatan kewirausahaan dalam pengembangan usaha kuliner dapat memberikan strategi dan langkah-langkah inovatif guna meningkatkan daya saing produk, mengidentifikasi peluang pasar yang potensial, serta meminimalkan risiko yang mungkin muncul. Selain itu, melalui pendekatan kewirausahaan, para pelaku usaha diharapkan dapat mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya yang tersedia, termasuk potensi alam dan kearifan lokal, untuk menciptakan nilai tambah pada produk Tahu Walik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus pada beberapa pelaku usaha Tahu Walik di berbagai wilayah di Indonesia. Data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan analisis terhadap pendekatan kewirausahaan yang diterapkan dalam pengembangan usaha kuliner Tahu Walik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengertian Kewirausahaan Dan Lingkup Kewirausahaan Menurut Islam

Istilah kewirausahaan dari terjemahan entrepreneurship, yang dapat diartikan sebagai „the backbone of economi“, yaitu syaraf pusat perekonomian atau sebagai „tailbone of economi“, yaitu pengendali perekonomian suatu bangsa (Suharto Wirakusumo, 1997: 1 dalam Eman Suherman 2010). Secara etimologi, kewirausahaan merupakan nilai yang diperlukan untuk memulai suatu usaha (start up phase) atau suatu

proses dalam mengerjakan sesuatu yang baru (creative) dan sesuatu yang berbeda (Innovative).¹ Pada sisi lain, kewirausahaan juga adalah suatu usaha yang kreatif yang membangun suatu value dari yang belum ada menjadi ada dan bisa dinikmati oleh orang banyak (Hendro dalam Eman, 2010).

Islam memang tidak memberikan penjelasan secara eksplisit terkait konsep tentang kewirausahaan (entrepreneurship) ini, namun di antara keduanya mempunyai kaitan yang cukup erat; memiliki ruhatau jiwa yang sangat dekat, meskipun bahasa teknis yang digunakan berbeda.

Dalam Islam digunakan istilah kerja keras, kemandirian (biyadihi), dan tidak cengeng. Setidaknya terdapat beberapa ayat al-Qur'an maupun Hadis yang dapat menjadi rujukan pesan tentang semangat kerja keras dan kemandirian ini, seperti; "Amal yang paling baik adalah pekerjaan yang dilakukan dengan cucuran keringatnya sendiri, 'amalurrajuli biyadihi (HR.Abu Dawud)"²

B. Potensi Dan Keunikan Tahu Walik Sebagai Produk Kuliner

Tahu Walik memiliki keunikan dalam tekstur dan rasa yang autentik, serta nilai historis sebagai makanan tradisional Jawa Timur. Proses pengolahan dengan merebus tahu dalam campuran air garam, asam, dan rempah-rempah khas Jawa Timur memberikan cita rasa yang khas dan menggugah selera. Keunikan ini menjadikan Tahu Walik sebagai pilihan kuliner yang menarik bagi para penikmat makanan tradisional.

Tahu Walik merupakan bagian dari warisan kuliner tradisional Jawa Timur, Indonesia. Sebagai makanan lokal yang memiliki sejarah panjang, Tahu Walik menyimpan kekayaan budaya dan nilai-nilai tradisional yang dapat dijaga dan dilestarikan melalui pengembangan usaha kuliner.

Proses pembuatan Tahu Walik yang unik dan rumit menjadi salah satu faktor yang membuatnya berbeda dari hidangan tahu lainnya. Perendaman tahu yang telah digoreng dalam campuran air garam, asam, dan rempah-rempah selama beberapa jam memberikan sentuhan rasa dan tekstur yang berbeda dan membuatnya menjadi istimewa. Tahu Walik memiliki tekstur yang lebih kering dibandingkan dengan tahu pada umumnya karena proses pengeringan setelah tahap perebusan. Hal ini memberikan sensasi yang lebih gurih saat dikonsumsi dan membuatnya menjadi alternatif yang menarik bagi pecinta tahu.

¹ Eman Suherman. *Desain Pembelajaran Kewirausahaan* (Bandung: Alfabeta, 2010), hal. 7.

² Aprijon, *Kewirausahaan dan Pandangan Islam*, (*Menara Riau*, 12(1), 1-11. 2013).

C. Pendekatan Kewirausahaan Dalam Pengembangan Usaha Kuliner Tahu Walik

Kewirausahaan (*entrepreneurship*) adalah kemampuan dalam berkreasi dari hasil pemikiran kreatif dalam rangka mewujudkan inovasi untuk memanfaatkan peluang menuju sebuah kesuksesan. Proses pemikiran kreatif dan inovatif biasanya diawali dengan ide dan pemikiran dalam menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda.³

Pendekatan kewirausahaan dalam pengembangan usaha kuliner Tahu Walik merupakan strategi yang berfokus pada inovasi, kreativitas, dan pengelolaan bisnis yang efisien. Dengan pendekatan kewirausahaan, pemilik usaha Tahu Walik dapat menciptakan varian rasa tahu yang unik, menambahkan saus atau bumbu yang berbeda, atau bahkan mengkreasikan menu tahu dengan makanan lain yang sedang tren. Selain itu, pelayanan yang ramah dan efisien juga dapat menciptakan pengalaman positif bagi konsumen, sehingga mereka lebih cenderung untuk kembali dan merekomendasikan kepada orang lain. Dalam bisnis kuliner Tahu Walik, pemilik usaha dapat menggunakan strategi pemasaran yang menarik, seperti menyelenggarakan acara promosi, berkolaborasi dengan influencer kuliner, atau mengadakan kontes berhadiah untuk menarik perhatian calon konsumen.

Pemasaran kreatif ini dapat membantu membangun citra merek yang positif dan meningkatkan kesadaran konsumen tentang produk. Misalnya, jika ada permintaan yang tinggi untuk makanan cepat saji dengan bahan organik, pemilik usaha Tahu Walik dapat menyesuaikan menu mereka untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Pengelolaan keuangan yang baik akan membantu menjaga kelangsungan usaha dan mendorong pertumbuhan jangka panjang. Dalam kesimpulannya, pendekatan kewirausahaan dalam pengembangan usaha kuliner Tahu Walik dapat memberikan keuntungan yang signifikan.

Inovasi produk, kualitas produk dan layanan, pemasaran kreatif, penggunaan teknologi, pengelolaan keuangan yang bijaksana, dan kemampuan untuk mengidentifikasi peluang pasar adalah beberapa aspek penting yang perlu diperhatikan dalam menerapkan pendekatan kewirausahaan ini. Dengan mengadopsi strategi ini, pemilik usaha Tahu Walik dapat meningkatkan daya saing mereka dan mencapai keberhasilan yang lebih besar dalam industri kuliner.

Dalam pelaksanaan pendekatan kewirausahaan dalam pengembangan Usaha Kuliner Tahu Walik dibutuhkan biaya/anggaran dalam menjalankan usaha tersebut serta

³ Brillyanes Sanawiri dan Mohammad Iqbal, *Kewirausahaan*, (Universitas Brawijaya Press, 2018).

paham komposisi dan langkah-langkah pembuatan Tahu Walik. Adapun biaya, bahan dan langkah-langkah dalam pembuatan Tahu Walik adalah sebagai berikut :

1. Komposisi Tahu Walik

- Tahu
- Ayam
- Tepung
- Daun Sop
- Daun Bawang
- Bawang Putih
- Saos Tiram
- Lada
- Kaldu Jamur

2. Komposisi Saos Dimsum

- Cabe Merah
- Bawang Putih
- Saos Sambal

3. Cara Pembuatan Tahu Walik

- a) Masukkan daging ayam yang telah dipisahkan dari tulang, tepung dan bawang putih ke dalam blender. Lalu giling menjadi sebuah adonan seperti adonan bakso.
- b) Tambahkan saos tiram, kaldu jamur, lada, daun sop dan daun bawang.
- c) Kemudian tahu kering atau tahu coklat yang telah dipersiapkan dipotong menjadi 2 bagian.
- d) Lalu tahu tersebut diisi dengan adonan yg sudah disiapkan
- e) Setelah selesai mengisi tahu dengan adonan tersebut. Lalu kukus agar adonan bakso menjadi padat
- f) Kemudian tahu yang telah dikukus tersebut digoreng hingga berwarna kecoklatan.

4. Cara Pembuatan Saos Dimsum

- a) Bawang merah dan bawang putih direbus terdahulu dan kemudian diblender.
- b) Setelah diblender kemudian ditumis hingga matang. Setelah itu tambahkan air, saos, gula putih serta garam secukupnya.
- c) Kemudian tambahkan sedikit lada lalu sajikan dengan tahu walik tersebut.

D. Faktor-Faktor Pendukung Dan Hambatan Dalam Pengembangan Usaha Kuliner Tahu Walik

Pengembangan usaha kuliner Tahu Walik, atau makanan khas yang dijual berbahan dasar tahu dengan cita rasa khas dari daerah tertentu, dapat dipengaruhi oleh faktor pendukung dan hambatan berikut :

1. Faktor Pendukung dalam Pengembangan Usaha Kuliner Tahu Walik:

a) Cita rasa unik

Jika Tahu Walik memiliki cita rasa yang unik dan menarik, hal ini dapat menjadi faktor pendukung yang kuat. Keunikan rasa akan membuat produk Anda berbeda dari saingan dan menarik minat konsumen.

b) Lokasi strategis

Menempatkan usaha kuliner Tahu Walik di lokasi yang strategis, seperti di pusat keramaian atau tempat wisata, dapat meningkatkan eksposur dan daya tarik bagi konsumen.

c) Kualitas bahan baku

Menggunakan bahan baku tahu yang berkualitas dan segar akan memberikan dampak positif pada cita rasa dan kualitas produk akhir.

d) Kreativitas dalam penyajian

Selain rasa, kreativitas dalam penyajian Tahu Walik juga penting. Tampilan produk yang menarik dapat membuat konsumen lebih tertarik untuk mencobanya.

e) Pemasaran yang efektif

Upaya pemasaran yang baik, seperti melalui media sosial, pameran makanan, dan kolaborasi dengan pihak lain, dapat membantu meningkatkan awareness dan popularitas Tahu Walik.

f) Pelayanan kepada pelanggan

Memberikan pelayanan pelanggan yang ramah, cepat, dan profesional akan menciptakan pengalaman positif bagi pelanggan dan membantu membangun loyalitas.

2. Faktor Hambatan dalam Pengembangan Usaha Kuliner Tahu Walik:

Adapun hambatan dalam pengembangan usaha kuliner tahu walik yaitu persaingan pasar yang ketat, perubahan selera konsumen, biaya produksi dan operasional dan kualitas serta konsistensi produk.

KESIMPULAN

Pendekatan kewirausahaan memiliki peran penting dalam pengembangan usaha kuliner Tahu Walik. Pendekatan ini mendorong inovasi dalam produk dan proses produksi, membantu meningkatkan pemasaran dan penjualan, serta berkontribusi pada pertumbuhan usaha secara berkelanjutan. Meskipun masih ada tantangan, peluang untuk mengembangkan usaha kuliner Tahu Walik tetap terbuka lebar, terutama dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat dan pola makan bergizi.

Pengembangan industri Tahu Walik sebagai usaha kuliner inovatif di Indonesia memerlukan pendekatan kewirausahaan yang kreatif dan adaptif. Dengan memanfaatkan potensi dan keunikan produk, serta mengatasi hambatan yang ada, industri Tahu Walik dapat terus berkembang dan berkontribusi pada pelestarian budaya kuliner Indonesia serta pertumbuhan ekonomi negara.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, Z. (2018). Tahu Walik Petis Ikan Khas Banyuwangi.
- Aprijon, A. (2013). Kewirausahaan dan Pandangan Islam. *Menara Riau*, 12(1), 1-11.
- Erliana, K., & Wibowo, R. (2020). Perancangan Kemasan Produk Tahu Walik Dengan Metode Quality Function Deployment (Studi Kasus Home Industry Tahu Walik Lawang). *Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri*, 14(1), 328347
- Hastuti, P., Nurofik, A., Purnomo, A., Hasibuan, A., Aribowo, H., Faried, A. I., ... & Saputra, D. H. (2020). Kewirausahaan dan UMKM.
- Safitri, I., Salman, D., & Rahmadani, R. (2018). Strategi Pengembangan Usaha Kuliner. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(2), 183-194.
- Sanawiri, B., & Iqbal, M. (2018). *Kewirausahaan*. Universitas Brawijaya Press.
- Suherman, Eman. *Desain Pembelajaran Kewirausahaan*. Bandung: Alfabeta, 2010.
- Yuliana, E. (2017). Kewirausahaan Dalam Perspektif Islam. *Ta'dib: Jurnal Pendidikan Islam dan Isu-Isu Sosial*, 15(2), 29-44.