



## Journal of Research Applications in Community Services



Copyright (c) Journal of Research Applications in Community Services  
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License



**VOL. 1 NO. 1 (2022) : 29-35**

# **PENINGKATAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA SAMBONGREJO MELALUI PRODUKSI MAKANAN BERBAHAN DASAR TAHU**

### **Article History:**

*Received* : 15-09-2022

*Revised* : 19-09-2022

*Accepted* : 21-09-2022

*Online* : 22-09-2022

**Muhammad Zaenal Abidin<sup>1</sup>, Ita Aristia Sa'ida<sup>2</sup>, Siti Cholifah<sup>3</sup>**

**Corresponding author : Muhammad Zaenal Abidin**

<sup>1</sup>Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri, mzaenalabidin@unugiri.ac.id

<sup>2</sup>Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri, itaaristia@unugiri.ac.id

<sup>3</sup>Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri, choliif23@gmail.com

### **Abstract**

Sambongrejo Village is one of the villages located in Sumberrejo sub-district, Bojonegoro Regency. In the village there is a tofu factory which is managed traditionally. The tofu is sold directly to other sellers or consumers directly. Tofu that is further processed certainly has a higher economic value and can increase people's income. Based on the analysis results, this community service activity provides training on food production made from tofu and cooking competitions made from tofu. The targets of this activity are PKK women and youth groups of youth groups in Sambongrejo Village. The service's methods are counseling, training, competitions, and reporting. This activity resulted in several tofu-based food products, including tofu chips, tofu rice cake, tofu spring rolls, and tofu rolls.

*Keywords* : Tofu, Small Medium Enterprise, PKK Women, Sambongrejo Village

### **Abstrak**

Desa Sambongrejo merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Sumberrejo Kabupaten Bojonegoro. Di desa tersebut terdapat pabrik tahu yang dikelola secara tradisional. Tahu tersebut dijual secara langsung kepada para penjual lain ataupun konsumen langsung. Tahu yang diolah lebih lanjut tentunya memiliki nilai ekonomis lebih tinggi dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Berdasarkan hasil analisa tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pemberian pelatihan produksi makanan berbahan baku tahu dan lomba memasak berbahan baku tahu. Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK dan kelompok pemuda-pemudi karang taruna Desa Sambongrejo. Metode pelaksanaan pengabdian adalah penyuluhan, pelatihan, perlombaan dan pelaporan. Kegiatan ini menghasilkan beberapa produk makanan berbahan dasar tahu di antaranya adalah keripik tahu, lontong tahu, lumpia tahu dan rolade tahu.

*Kata kunci* : Tahu, UMKM, Ibu-Ibu PKK, Desa Sambongrejo

## **1. PENDAHULUAN**

Desa Sambongrejo terletak di Kecamatan Sumberrejo Kabupaten Bojonegoro bagian timur. Jumlah penduduk di Desa Sambongrejo kurang lebih 2.145 jiwa dan mayoritas pekerjaan masyarakat adalah sebagai petani. Tanaman yang banyak ditanam di desa ini adalah padi dan bawang merah, yakni sebanyak 189.190 Hektare dari lahan desa. Akan tetapi, tidak sedikit warga desa ini yang tidak memiliki tanah sendiri, sehingga hanya menjadi buruh tani dan pekerja serabutan. Sebagian masyarakat Desa Sambongrejo juga berprofesi sebagai wirausahawan. Salah satu usaha yang menonjol adalah pabrik tahu yang dikelola secara tradisional. Kurangnya wawasan terkait pengembangan produk makanan berbahan dasar tahu menjadikan tahu yang telah diproduksi dijual secara langsung. Padahal produk makanan

berbahan dasar tahu jika dikelola dengan baik akan menciptakan produk-produk makanan yang berkualitas dan bernilai ekonomi tinggi dibandingkan dijual secara langsung.

Tahu adalah kuliner tertua yang diperkenalkan orang Tionghoa di Nusantara. Menurut Sejarawan Onghokham, tahu bersama tempe, menjadi penyelamat orang Jawa dari masa krisis asupan gizi (Aladin et al., 2021). Tahu merupakan makanan Cina, namun ia sangat familiar dan terkenal di Indonesia, khususnya di Pulau Jawa. Harganya yang terjangkau, menjadikan tahu sebagai salah satu makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tahu dapat diolah menjadi berbagai macam makanan seperti keripik tahu, dimsum tahu, rolade tahu, tahu lontong, dan aneka masakan lainnya.

Produksi tahu dilakukan dengan memanfaatkan sifat protein. Yang dimaksud dengan sifat protein adalah akan menggumpal apabila bereaksi dengan asam atau cuka. Penggunaan protein oleh asam cuka akan berlangsung secara serentak dan cepat pada seluruh bagian dari cairan sari kedelai. Akibatnya sebagian besar air yang pada awalnya tercampur di dalam sari kedelai akan terperangkap di dalamnya. Pengeluaran air yang terperangkap dilakukan dengan memberikan tekanan. Jumlah air yang dikeluarkan dari gumpalan protein sebanding dengan tekanan yang diberikan. Gumpalan protein tersebut merupakan yang disebut sebagai tahu (Widaningrum, 2015).

Pengolahan tahu menjadi beragam produk makanan dapat menjadi salah satu sumber peningkatan ekonomi masyarakat Desa Sambongrejo. Beberapa penelitian atau pengabdian masyarakat terkait pengolahan makanan berbahan dasar tahu di antaranya adalah pembuatan tahu rumahan khas Ledok Kulon (Bintoro et al., 2017), brownies berbahan dasar tahu susu (Prilianty & Andriani, 2021), nugget vegetarian (Rohaya et al., 2013), Kecap (Rakhmawati et al., 2019), Sosis Nabati (Arisanti & al Islamiyah, 2020), Nata de Soya (Pratiwi & Prayudhi, 2021) dan lain sebagainya. Di sisi lain, limbah cair dari tahu juga dapat dijadikan biogas sebagai bahan bakar alternatif (Sally et al., 2019) dan pupuk organik cair (Samsudin et al., 2018).

Pasar yang luas dan faktor produksi yang cukup terjangkau menjadikan industri tahu sangat berpotensi untuk berkembang dengan pesat. Dampaknya, pendapatan masyarakat yang terlibat secara langsung ataupun tidak langsung dengan industri tersebut menjadi meningkat (Virdausya et al., 2020). Hal ini tentunya merupakan hal yang positif dan perlu dikembangkan. Sehingga tidak salah jika pengembangan produk makanan berbahan dasar tahu merupakan kesempatan untuk semakin meningkatkan perekonomian masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan sebelumnya nampak cukup rumit untuk direalisasikan karena membutuhkan faktor produksi yang cukup banyak, seperti keap nugget, hingga pengolahannya menjadi biogas ataupun pupuk organik cair. Dari sinilah penulis membuat sebuah kegiatan pengabdian dalam bentuk produksi makanan berbahan dasar tahu yang cukup ekonomis, mudah dan tidak membutuhkan faktor produksi yang banyak, namun tetap berkualitas. Penyuluhan terkait *packaging*, serta pelatihan pemasaran produk juga diharapkan mampu melengkapi kemampuan masyarakat untuk meningkatkan pendapatannya melalui produksi makanan berbahan dasar tahu tersebut.

Berdasarkan analisa terhadap potensi yang ada di Desa Sambongrejo, maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diajukan ialah berupa pemberian pelatihan pembuatan keripik tahu dan perlombaan memasak berbahan dasar tahu. Tujuan diadakannya kegiatan ini ialah terciptanya inovasi dan berkembangnya kreativitas masyarakat dalam mengolah tahu menjadi beragam makanan bernilai ekonomis. Dari hasil produk makanan tersebut, ditambah dengan pelatihan *packaging* dan pemasaran yang baik secara *offline* dan *offline* tentunya diharapkan dapat berpengaruh positif dan menaikkan perekonomian masyarakat yang ada di Desa Sambongrejo. Hal tersebut dibutuhkan karena desain produk dan bahan yang digunakan untuk pengemasan produk berpengaruh signifikan terhadap minat beli konsumen (Mufreni, 2016).

## 2. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung selama dua hari. Pelatihan produksi keripik tahu berlangsung pada hari Selasa, 8 Februari 2022 di Balai Desa Sambongrejo. Dilanjutkan dengan lomba memasak berbahan dasar tahu yang diadakan pada hari Ahad, 13 Februari 2022. Peserta dalam agenda ini adalah ibu-ibu PKK dan pemuda-pemudi karang taruna Desa Sambongrejo yang berjumlah 41 orang. Kegiatan tersebut diawali dengan penjelasan materi terkait potensi produksi makanan berbahan dasar tahu, di mana tahu merupakan salah satu potensi desa yang ada di Desa Sambongrejo. Kemudian penjelasan teknis tentang tata cara pengolahan tahu menjadi keripik tahu, hingga proses *packaging* agar menambah nilai produk tersebut. Kemudian diadakan lomba memasak makanan berbahan dasar tahu yang diikuti oleh ibu-ibu PKK Desa Sambongrejo.

Metode pelaksanaan kegiatan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

### 1. Penyuluhan

Penyuluhan adalah edukasi dalam aspek yang bernilai promotif yang bertujuan meningkatkan pengetahuan dan memperbaiki perilaku sasaran serta dapat menempatkan perilaku sehat dalam kehidupan sehari-hari (Ilyas & Putri, 2012). Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, penyuluhan dilaksanakan guna membuka wawasan masyarakat terkait produksi makanan berbahan dasar tahu. Dalam kegiatan ini, masyarakat juga diberi penjelasan terkait potensi yang luar biasa dari pengelolaan tahu menjadi produk makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Selain itu, masyarakat juga dibekali beberapa strategi *marketing* dalam menjual produk secara *offline* dan *online* sehingga dapat menjangkau masyarakat yang lebih luas. Secara umum, materi yang disampaikan dalam rangka penyuluhan adalah sebagai berikut:

- a. Penjelasan terkait potensi pengelolaan makanan berbahan dasar tahu yang mana bahan dasarnya sangat mudah didapatkan di Desa Sambongrejo.
- b. Penjelasan tentang peluang bisnis kuliner, dalam hal ini adalah produk makanan berbahan dasar tahu.
- c. Penjelasan tentang strategi *marketing* penjualan produk makanan baik secara *offline* ataupun *online*.

### 2. Pelatihan

Pelatihan diartikan sebagai proses pendidikan jangka pendek menggunakan prosedur sistematis dan terorganisir guna mempelajari pengetahuan dan keterampilan teknis dalam tujuan terbatas (Safitri et al., 2013). Pelatihan yang dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah penjelasan teknis terkait pengelolaan makanan berbahan dasar tahu. Dalam hal ini, *output* yang dihasilkan adalah keripik tahu. Proses pengolahan dimulai dari pemotongan tahu, proses penggorengan, pemisahan isi tahu dengan kulit tahu, penggorengan kulit tahu dan pengolahan kulit tahu dengan bumbu tabur aneka rasa. Proses tersebut menghasilkan produk keripik tahu dengan beragam rasa. Mulai dari keripik tahu original, keripik tahu balado, keripik tahu jagung bakar dan Keripik tahu sapi panggang.

### 3. Perlombaan

Salah satu upaya untuk mengajak masyarakat untuk dapat berinovasi adalah dengan mengadakan perlombaan memasak berbahan dasar tahu. Hal tersebut dapat memunculkan kreatifitas dari masyarakat sendiri.

### 4. Pelaporan

Laporan pengabdian kepada masyarakat disusun di akhir kegiatan. Hal tersebut merupakan pertanggungjawaban dari pelaksana pengabdian yang berisikan seluruh hal yang berkaitan dengan kegiatan yang telah terlaksana. Mulai dari persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan merupakan salah satu produk jual beli yang banyak peminatnya. Tahu merupakan salah satu produk makanan yang harganya terjangkau dan mudah didapatkan di Desa Sambongrejo. Hal tersebut menjadi potensi desa yang dapat dikembangkan sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Hal tersebut tentunya perlu dorongan dan *support* dari seluruh elemen masyarakat. Mulai dari warga sipil hingga aparat desa. Wawasan dan kretifitas yang tinggi dari seluruh elemen tersebut akan berdampak positif pada kemampuan desa untuk mengelola tahu menjadi produk makanan yang beraneka ragam dan memiliki nilai jual yang tinggi. Salah satu upaya peningkatan wawasan tersebut adalah dengan pengadaan pengabdian masyarakat sebagaimana yang telah terlaksana tersebut. Bahan baku merupakan barang-barang yang diperoleh untuk digunakan dalam proses produksi, beberapa bahan baku diperoleh secara langsung dari sumber-sumber alam. Bahan baku juga dapat diperoleh dari perusahaan lain (Rusdiana, 2014).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam empat tahapan. Yaitu penyuluhan, pelatihan, perlombaan dan pelaporan. Dari kegiatan tersebut, dapat dihasilkan berbagai produk makanan berbahan dasar tahu. Hal tersebut tentunya menjadikannya memiliki nilai jual yang tinggi juga, sehingga dapat berdampak pada pendapatan masyarakat Desa Sambongrejo.

Kegiatan penyuluhan kepada masyarakat bertujuan untuk membuka wawasan terkait produk makanan yang dapat dihasilkan dari bahan dasar tahu. Contoh produk yang dihasilkan adalah keripik tahu. Dalam sesi pelatihan, masyarakat ditunjukkan alur produksi makanan dimulai dari pemotongan tahu, proses penggorengan, pemisahan isi tahu dengan kulit tahu, penggorengan kulit tahu dan pengolahan kulit tahu dengan bumbu tabur aneka rasa. Dibukanya sesi diskusi menjadikan masyarakat semakin antusias. Masyarakat juga mendapatkan penjelasan detail terkait perhitungan HPP serta *packaging* produk yang baik. Konsep pemasaran produk dalam bentuk *offline* ataupun *online* juga menjadi salah satu materi yang diberikan kepada segenap ibu-ibu PKK dan pemuda-pemudi karang taruna Desa Sambongrejo.

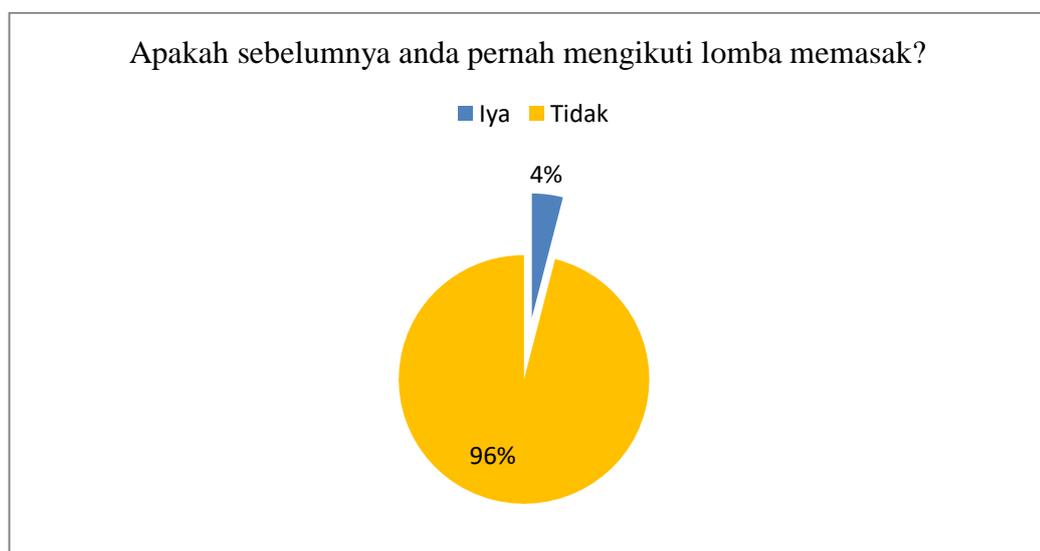
Usai pelaksanaan kegiatan, instrumen angket kepuasan dibagikan kepada peserta untuk menilai tingkat keberhasilan dari agenda tersebut. Hasil instrumen kepuasan oleh peserta ditunjukkan oleh diagram-diagram pada Gambar 1-4. Berdasarkan hasil responden yang telah diisi oleh peserta, dapat disimpulkan bahwa masyarakat senang dan antusias dengan adanya kegiatan ini. Peserta juga merasa bahwa kegiatan ini bermanfaat dan menambah pengetahuan terkait pengembangan makanan berbahan dasar tahu. Sehingga tentunya menjadi peluang baru dan bentuk pengembangan dari UMKM yang ada di Desa Sambongrejo.



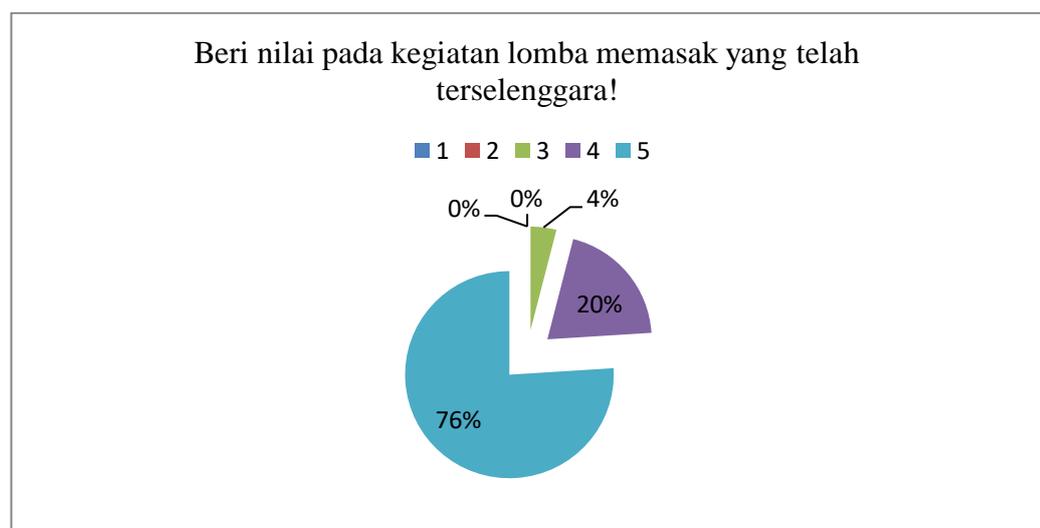
**Gambar 1.** Hasil Instrumen Kepuasan Peserta Pertanyaan No 1



**Gambar 2.** Hasil Instrumen Kepuasan Peserta Pertanyaan No 2



**Gambar 3.** Hasil Instrumen Kepuasan Peserta Pertanyaan No 3



**Gambar 4.** Hasil Instrumen Kepuasan Peserta Pertanyaan No 4

#### 4. SIMPULAN DAN SARAN

Tahu merupakan salah satu potensi dari Desa Sambongrejo. Tahu dapat diolah menjadi beragam produk makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini membuka wawasan masyarakat terkait produk makanan berbahan dasar tahu tersebut. Mulai dari kegiatan penyuluhan, pelatihan, perlombaan dan pelaporan.

Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah keripik tahu aneka rasa, rolade tahu, lontong tahu, lumpia tahu. Menurut hasil pengisian angket oleh responden, masyarakat senang dan antusias dengan adanya kegiatan ini karena merupakan ide pengembangan usaha di Desa Sambongrejo.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Aladin, I. A., Syarif, I. T., & others. (2021). *Tahu Potensi Mengatasi Covid-19*. Nas Media Pustaka.
- Arisanti, D., & al Islamiyah, S. (2020). Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Sosis Nabati bagi Siswa SMKN 4 Gorontalo Utara Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 6(2), 69–72.
- Bintoro, P. A., Maselia, P., Kintoko, A. W., Defanda, A. A., Fitriyanto, A., Ramadhan, F., Kartika, M., Septiani, U. A., & others. (2017). Pembuatan Tahu Rumahan Khas Ledok Kulon. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 245–252.
- Ilyas, M., & Putri, I. N. (2012). Efek penyuluhan metode demonstrasi menyikat gigi terhadap penurunan indeks plak gigi pada murid sekolah dasar Effect of demonstration method counseling on brushing teeth to the decreasing of plaque value of elementary school students. *Journal of Dentomaxillofacial Science*, 11(2), 91–95.
- Mufreni, A. N. F. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54.
- Pratiwi, Y. P., & Prayudhi, L. A. (2021). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Dijadikan Nata de Soya di Kelurahan Pakunden Kota Blitar. *Jurnal Ilmiah Agribisnis Dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate) Vol*, 14(2).
- Priyant, S. V. O., & Andriani, R. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu dan Daun Kelor Sebagai Produk Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19–24.
- Rakhmawati, D., Idah, Y. M., & Zacky, M. (2019). Pelatihan Pengolahan Kecap dari Limbah Produksi Tahu dan Promosinya bagi Produsen Tahu. *Abdimas Dewantara*, 2(1), 62–69.
- Rohaya, S., el Husna, N., & Bariah, K. (2013). Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1).
- Rusdiana, A. (2014). *Manajemen Operasi*. Pustaka Setia.
- Safitri, E., Manajemen, J., & Ekonomi, F. (2013). Pengaruh pelatihan dan disiplin kerja terhadap kinerja karyawan. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 1(4), 1044–1054.
- Sally, S., Budianto, Y. P., Hakim, M. W., & el Kiyat, W. (2019). Potensi Pemanfaatan Limbah Cair Tahu Menjadi Biogas Untuk Skala Industri Rumah Tangga Di Provinsi Banten. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 13(1), 43–53.
- Samsudin, W., Selomo, M., & Natsir, M. F. (2018). Pengolahan limbah cair industri tahu menjadi pupuk organik cair dengan penambahan effektive mikroorganisme-4 (EM-4). *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan*, 1(2).
- Virdausya, S., Balafif, M., & Imamah, N. (2020). Dampak Eksternalitas Industri tahu Terhadap Pendapatan Desa Tropodo Kecamatan Krian Kabupaten Sidoarjo. *Bharanomics*, 1(1), 1–8.
- Widaningrum, I. (2015). Teknologi pembuatan tahu yang ramah lingkungan (bebas limbah). *Jurnal Dedikasi*, 12.

## DOKUMENTASI KEGIATAN



Kegiatan Penyuluhan kepada Ibu-ibu PKK dan Karang Taruna Desa Sambongrejo



Proses Pembuatan Keripik Tahu



Lomba Memasak Berbahan Dasar Tahu oleh Ibu-Ibu PKK Desa



Salah satu makanan olahan berbahan dasar tahu