

## Peningkatan Pengetahuan Pemanfaatan Olahan Tahu Guna Peningkatan Ekonomi Masyarakat

### Increased Knowledge of Processed Tofu Utilization to Improve The Community Economic Improvement

Santi Mutia<sup>1</sup>; Qomaruddin S<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universitas Djuanda Bogor, Jl. Tol Ciawi No. 1 Kotak Pos 35 Ciawi Bogor 16720, e-mail:  
santi.mutia11@gmail.com

<sup>2</sup>Universitas Djuanda Bogor, Jl. Tol Ciawi No. 1 Kotak Pos 35 Ciawi Bogor 16720, e-mail:  
qomaruddin.s@unida.ac.id

(Diterima: 25-06-2021; Ditelaah: 10-12-2021; Disetujui: 15-02-2022)

#### **Abstrak**

*Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang inovasi produk melalui kegiatan pelatihan pembuatan nugget tahu. Karena masyarakat kurang mengoptimalkan bahan pangan yang mudah didapatkan yang tadinya biasa saja menjadi nilai jual yang tinggi. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang cara pembuatan produk, pengemasan produk, dan pemasaran produknya. Pelatihan inovasi produk sebagai media penulis dalam memberikan pelatihan kepada masyarakat. Setelah dilakukan pelatihan inovasi produk terlihat adanya peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan bahan pangan yang mudah didapatkan di wilayah tersebut serta mengetahui cara pengemasan dan pemasaran produk. Sesuai dengan target awal kegiatan ini yaitu meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan bahan pangan yang mudah didapatkan sehingga menjadi nilai jual tinggi.*

**Kata kunci:** Pengetahuan, Pemanfaatan, Peningkatan Ekonomi

#### **Abstract**

*This community service activity aims to increase public knowledge about product innovation through training activities in making tofu nuggets. Because people are not optimizing the food that is easy to get which was normal to be a high selling value this activity is carried out by providing training to the community on how to manufacture products, product packaging and product marketing. Product innovation training as a media writer in providing training to the community. After the product innovation training, there was an increase in public knowledge about the use of food that easily available in the region and know how to package and market their product. In accordance with the initial target of this activity which is to increase public knowledge about the use of food that is easily obtained so that it becomes a high selling value.*

**Keywords:** Knowledge, Utilization, Economic Improvement

## PENDAHULUAN

Seiring perkembangan zaman, pola konsumsi masyarakat sudah semakin berubah. Konsumsi pangan saat ini lebih cenderung pada konsumsi pangan dalam bentuk instan dan cepat. Salah satu bentuk pangan yang cukup favorit dikalangan masyarakat terutama kelompok umur anak-anak diantaranya cake, nugget dan lainnya. Saat ini berbagai bentuk makanan tersebut telah banyak dilakukan inovasi agar tidak monoton dan memungkinkan masih diminati masyarakat yaitu nugget dengan berbahan dasar tahu.

Tahu adalah olahan yang terbuat dari kacang kedelai dan merupakan sumber protein yang baik untuk menjaga kesehatan serta mudah diperoleh di pasar. Tahu merupakan makanan rendah kalori namun tinggi protein. Tahu merupakan sumber protein nabati dengan tekstur yang lembut dan rasa yang lebih tawar sehingga mudah divariasikan. Tahu memiliki kandungan gizi seperti kalsium, besi, magnesium, fosfor, seng, kalium. Vitamin pada tahu seperti vitamin D, B6, thiamin, riboflavin, niasin dan asam folat (Deva, 2013). Namun, masyarakat mulai jenuh dengan bentuk dan rasa tahu yang biasa-biasa saja, tidak adanya inovasi. Untuk itu, diperlukan inovasi baru dalam pengolahan tahu tersebut sehingga penyajian tidak monoton. Selain itu, dengan adanya inovasi produk akan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat (Hardina & Qomarudin, 2021). Salah satu bentuk inovasi produk tersebut berupa nugget tahu.

Nugget tahu adalah olahan beku (*frozeen food*) bermanfaat dalam memperpanjang masa simpan tahu. Disamping itu, pembuatan nugget tahu dengan tambahan sayuran bermanfaat meningkatkan nilai gizi sekaligus dapat meningkatkan minat anak yang sulit makan sayur (Rizqie, 2012). Nugget yang terbuat dari tahu dengan tambahan sayuran ini juga menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan minat para konsumen terutama anak-anak yang tidak menyukai sayur-sayuran. Selama ini nugget yang populer adalah berbahan dasar daging dan dikonsumsi terbatas pada masyarakat kalangan atas. Puarada (2002) mengemukakan bahwa penggunaan tahu didalam nugget untuk menggantikan sebagian daging ayam dapat menurunkan biaya produksi, sehingga akan dapat menurunkan harga jual nugget. Dengan demikian, diharapkan nugget akan dapat dikonsumsi seluruh lapisan masyarakat.

Desa Padamulya sebagai salah satu desa yang terletak di Kecamatan Pasirkuda yang memiliki potensi sumber daya alam karena wilayahnya yang luas dikelilingi pegunungan dan terdapat banyak persawahan untuk diberdayakan secara alam maupun dari segi perekonomian. Kegiatan pengabdian dilakukan di Kampung Sirnagalih yang merupakan wilayah bagian dari Desa Padamulya dengan tujuan agar dapat membantu masyarakat di daerah tersebut. Dilihat dari kondisi masyarakatnya kegiatan pelatihan inovasi produk sangat perlu dilakukan di daerah tersebut karena masyarakat belum tentu memahami pemanfaatan Sumber Daya Alam dan bahan pangan yang melimpah untuk dijadikan inovasi produk. Dalam kegiatan ini masyarakat bukan hanya sekedar menjadi objek pelaksanaan kegiatan melainkan sebagai subjek yang akan mensukseskan pelaksanaan kegiatan.

Program yang dilakukan penulis berupa program pendampingan ekonomi masyarakat dengan cara membentuk kelompok usaha yang akan memanfaatkan bahan pangan yang melimpah dan memiliki nilai jual rendah yang ada disekitar wilayah desa Padamulya sehingga tujuan dari pengadaan pelatihan inovasi produk adalah untuk memanfaatkan potensi bahan pangan yang melimpah dan menjadikan masyarakat yang mandiri, kreatif dan inovatif. Kegiatan ini merupakan kegiatan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat salah satunya dengan cara inovasi produk yang berbahan dasar Tahu yang dimana Tahu ini diubah menjadi suatu olahan produk makanan yaitu Nugget Tahu.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan kegiatan adalah dengan melakukan pelatihan langsung kepada masyarakat dengan cara demo masak. Pelatihan inovasi produk ini sebagai ilmu pengetahuan baru bagi masyarakat dengan melakukan pelatihan cara pembuatan nugget tahu, pengemasan dan pemasaran guna meningkatkan pengetahuan masyarakat cara memanfaatkan bahan pangan yang memiliki nilai jual rendah menjadi nilai jual tinggi. Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah pemanfaatan tahu yang diolah dan diberi nama "Nugget Tahu". Hasil kegiatan pelatihan inovasi produk yaitu meningkatnya kemampuan dan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan bahan pangan yang melimpah dan memiliki nilai jual rendah di Desa Padamulya sehingga bisa membuat dan menjualnya untuk meningkatkan perekonomian.

Adapun lokasi yang dijadikan tempat pelaksanaannya adalah Desa Padamulya, Kecamatan Pasirkuda, Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat. Alasan dipilih Desa Padamulya sebagai karena kategori desa tersebut merupakan desa tertinggal, sehingga memerlukan banyak bantuan untuk mengembangkannya, terutama bantuan Sumber Daya Manusia (SDM) untuk mengembangkan potensi-potensi desa tersebut.

## **HASIL & PEMBAHASAN**

Masyarakat Desa Padamulya memberikan respon baik terhadap pelaksanaan pelatihan inovasi produk. Peran masyarakat adalah mereka menghadiri pelatihan inovasi produk ini yang Desa Padamulya. Sebagian masyarakat juga ikut berpartisipasi dalam pelatihan inovasi produk ini. Sehingga dengan adanya masyarakat di daerah tersebut menjadikan program ini terlaksana sesuai dengan perencanaan awal. Berikut tahap pelaksanaan program pendampingan dan pembuatan produk olahan tahu.

### **1) Tahap Memahami Permasalahan**

Permasalahan yang ada di Kampung Sirnagalih Desa Padamulya yakni kurangnya minat masyarakat untuk memanfaatkan bahan pangan yang melimpah dan memiliki nilai jual rendah. Sehingga keadaan ini mempengaruhi tingkat kemampuan masyarakat mengenai inovasi produk. Masyarakat mengetahui bahan pangan tahu tetapi tidak tahu

bagaimana bahan pangan tahu itu harus diolah atau di manfaatkan sehingga menjadi nilai jual yang tinggi.

## 2) Tahap Membuat Solusi

Dalam tahap membuat solusi terbagi menjadi beberapa tahap diantaranya:

### a) Survei Potensi Bahan Pangan Tahu

Survey dilakukan langsung oleh penulis pada tanggal 16 Agustus 2019 di Desa Padamulya untuk pelaksanaan kegiatan inovasi produk. Hasil yang didapatkan dari survey tersebut bahwa didaerah kampung Sirnagalih terdapat banyak tahu yang melimpah dan harga jualnya rendah. Sehingga penulis membuat olahan tahu guna pemanfaatan bahan pangan yang memiliki nilai jual rendah menjadi nilai jual tinggi.

### b) Pengembangan Inovasi Produk

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh tim pelaksana, Untuk meminimalisir terjadinya kegagalan dalam pembuatan produk maka penulis melakukan percobaan dan pengembangan olahan tahu tersebut. Percobaan pembuatan nugget tahu ini dilakukan satu kali percobaan sebelum melaksanakan pelatihan inovasi produk kepada masyarakat. Selama masa percobaan pembuatan dihasilkan komposisi yang tepat dalam pembuatan produk nugget tahu yaitu 10 buah tahu sedang, 1 butir telur, 2 buah wortel. Dengan komposisi yang tepat ini produk yang dihasilkan memiliki tekstur yang tepat.

### c) Membuat Desain Logo dan Kemasan

Ketika percobaan pembuatan produk berhasil, langkah selanjutnya adalah membuat desain logo dan kemasan yang dilakukan oleh penulis. Pembuatan desain kemasan dibuat dengan semenarik mungkin agar menarik perhatian konsumen. Berikut desain logo dan kemasan produk nugget tahu.



Gambar 1. Logo Kemasan Nugget Tahu

### d) Pembelian Bahan Kebutuhan Produk

Penulis menyediakan kemasan produk yang sudah dibuat kemudian menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan Nugget Tahu. Bahan-bahannya antara lain tahu, telur, wortel, daun bawang, tepung terigu, dan tepung panir.

## e) Sosialisasi Kepada Masyarakat

Setelah melakukan survei lokasi, percobaan atau pengembangan produk dan membuat desain kemasan, penulis melakukan koordinasi dengan tokoh masyarakat setempat bahwa ada produk inovasi baru yang akan disosialisasikan untuk masyarakat banyak. Kemudian meminta izin untuk mengadakan demo atau sosialisasi terkait produk yang sudah dipersiapkan. Perizinan dilakukan kepada Ibu Lilis selaku pemilik posko kelompok 1 dimana tempat tersebut dijadikan tempat untuk demo pelatihan. Pengumuman kepada masyarakat dilakukan sehari sebelum pelaksanaan demo pembuatan produk setelah melakukan perizinan.

## 3) Tahap Melaksanakan Solusi

Pelatihan produk pembuatan nugget tahu dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2019. Pelatihan ini dihadiri oleh ibu-ibu sekitaran Kp. Sirnagalih. Produksi pembuatan nugget tahu dilakukan dengan beberapa tahap seperti proses penghancuran tahu, proses menghilangkan air dari tahu, proses pencampuran semua bahan, proses pengukusan, proses pemotongan hingga proses pengemasan. Berikut proses pengolahan tahu :

Tahap pertama, proses pencucian tahu hingga bersih. Tahap kedua, proses penghancuran tahu hingga lembut. Tahap ketiga, masukan tahu yang sudah dihancurkan kedalam saringan sehingga terpisah air dan ampasnya. Tahap keempat, campurkan wortel, bawang daun, penyedap rasa dan telur aduk hingga tercampur. Tahap kelima, proses pengukusan nugget tahu kurang lebih 20 menit. Tahap keenam, proses pemotongan nugget tahu. Tahap ketujuh, proses pembuatan adonan tepung terigu sebagai perekat untuk tepung panir. Tahap kedelapan, Proses penggorengan siapkan minyak secukupnya tunggu sampai minyak panas lalu goreng sampai kekuningan. Tahap kesembilan, proses pengemasan dilakukan setelah ubi nugget ditiriskan. masukan kedalam kemasan, lalu kemasan diberi stiker. Berikut ini dokumentasi kegiatan pelatihan.



Gambar 2. Pelatihan Inovasi Produk Olahan Tahu

## KESIMPULAN

Kegiatan ini merupakan kegiatan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dengan cara memanfaatkan bahan pangan yang melimpah yang memiliki nilai jual rendah dan terlihat biasa saja menjadi luar biasa yakni salah satunya inovasi produk yang berbahan dasar Tahu yang dimana Tahu ini diubah menjadi suatu olahan produk makanan yaitu Nugget Tahu. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang didapatkan adalah pengembangan produk olahan tahu lebih kreatif dan inovatif serta masyarakat sekitar lebih memahami cara memanfaatkan sebuah potensi yang ada di sekitar. Setelah mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan inovasi produk olahan tahu para ibu rumah tangga diharapkan bisa mencari celah bisnis yang ada dan dapat mengembangkannya sendiri di rumah masing-masing.

## DAFTAR PUSTAKA

- Deva Ardiansyah, 2013. (online) <http://chefdeva.blogspot.co.id/2013/07kandungan-gizi-tahu-dan-manfaat-tahu.html>. [12 September 2019].
- Hardina, D., & Qomaruddin S. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur Melalui Pemanfaatan Singkong Sebagai Pengganti Tepung Sagu Guna Bahan Tambahan Pempyek Singkong. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 23–30. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v1i1.2919>
- Puarada SK. I, Chotimah. CH. S, Killian. L.A. 2008. Kualitas dan Nilai Ekonomis Nugget Pada Berbagai Proporsi Penggantian Daging Ayam Dengan Tahu. *Jurnal Ilmu Peternakan*. FPKK UNIPA.
- Rizqie Auliana. 2012. Pengolahan Limbah Tahu Menjadi Berbagai Produk Makanan. Sleman Yogyakarta. [03 Desember 2019]