

## **PENINGKATAN KETERAMPILAN PRODUSEN TAHU BERBASIS INOVASI OLAHAN MAKANAN, PEMBUKUAN DAN PEMASARAN**

**Mohamad Bastomi\*, Devana Sulistiowati, Muhammad Dandy Ibrahim,  
Ahmad Azim Shiraj, Syifaullima Fissudur**

*Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia*

*\*Koresponden penulis: mb.tomi@unisma.ac.id*

### **ABSTRAK**

*Desa Sumermulyo Kec. Jogoroto Kab. Jombang yang merupakan daerah yang mayoritas masyarakatnya memproduksi tahu sebagai mata pencaharian utama. Tahu memiliki potensi sebagai olahan makanan yang masih jarang digunakan, sedangkan olahan makanan memiliki potensi untuk menambah pengasilan masyarakat pembuat tahu selain dijual mentah. Diperlukan strategi usaha yang baik guna menghadapi persaingan bisnis yang semakin kompleks dan kompetitif. Pengabdian dilakukan dengan metode sosialisai dan edukasi program, pelatihan pembuatan olahan tahu, pelatihan pemasran produk, pelatihan pembukuan, dan pendampingan. Hasil akhir yang dicapai dalam pelaksanaan program adalah peningkatan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan berbahan dasar tahu, peningkatan keterampilan pengoperasian media sosial untuk promosi, dan peningkatan kemampuan dalam melakukan pembukuan transaksi.*

### **Kata Kunci:**

*produsen tahu; olahan produk tahu; pembukuan UMKM*

### **PENDAHULUAN**

Menurut Suprpti (2005) Tahu adalah makanan yang dibuat dari endapan perasan biji kedelai yang mengalami koagulasi. Tahu telah mengalami indigenisasi di Indonesia sehingga muncul berbagai varian tahu serta panganan berbahan tahu. Tampilan luar tahu ada yang berwarna putih maupun kuning. Karena populernya, tahu menjadi bagian tak terpisahkan yang ditemui di tempat makan berbagai tingkat sosial di Indonesia, bersama-sama dengan tempe.

Di desa Sumbermulyo, Kecamatan Jogoroto, Kabupaten Jombang keadaan masyarakat disana mayoritas memliki usaha tahu akan tetapi masyarakat disana hanya menjual tahu dalam bentuk mentahannya saja, apalagi dimasa pandemi seperti ini pendapatan masyarakat juga menurun sedangkan harus tetap memenuhi kebutuhan mereka sehari hari. Oleh karena itu kami melihat potensi untuk membuat inovasi baru mengenai olahan tahu guna meningkatkan perekonomian masyarakat di desa tersebut.

Inovasi menurut UU No. 18 tahun 2002, merupakan setiap ide atau pun gagasan baru yang belum pernah ada atau pun diterbitkan sebelumnya. Sebuah inovasi biasanya berisi terobosan-terobosan baru mengenai sebuah hal yang diteliti oleh sang inovator (orang yang membuat inovasi). Inovasi biasanya sengaja dibuat oleh sang inovator melalui berbagai macam aksi atau pun

penelitian yang terencana. Dalam upaya peningkatan nilai jual tahu, maka perlu adanya inovasi berupa produk olahan makanan jadi. Hal ini tentunya akan menambah peluang untuk bisa meningkatkan penjualan tahu.

Permasalahan lain yang muncul terkait industri olahan tahu tidak lain adalah cara memasarkan produk sehingga bisa terjual. Masyarakat yang belum mengenal teknologi tentunya akan kesulitan dengan pemanfaatan media sosial dalam mempromosikan produknya. Media sosial dapat bermanfaat dalam promosi produk secara luas dengan biaya yang relatif lebih murah. Selain itu, masyarakat seringkali terkendala dalam pengelolaan keuangan dari hasil penjualan. Pengelolaan keuangan yang tidak tertata akan berdampak pada kerancuan antara modal dan uang pribadi sehingga diperlukan pembukuan yang meliputi pemasukan, pengeluaran, keuntungan dan kerugian dengan melalui aplikasi buku kas.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah: (1) untuk memberikan inovasi pada produk olahan tahu (2) untuk merekomendasikan strategi penjualan yang sekarang sangat lebih berpengaruh dan banyak digunakannya itu penjualan melalui online atau aplikasi tertentu (3) memberikan edukasi mengenai pembukuan melalui aplikasi buku kas pada masyarakat di Desa Sumbermulyo. Dkegiatan dilakukan dengan memperhatikan aspek – aspek protokoler kesehatan yang di buat oleh pemerintah daerah Kota Jombang.

## **METODE**

Pelaksanaan serangkaian program pengabdian berlokasi pada Desa Sumermulyo Kec. Jogoroto Kab. Jombang. Program pengabdian ini dilakukan dengan menggunakan beberapa metode, seperti sosialisasi dan edukasi program, pelatihan pembuatan produk olahan berupa Sandwich Tahu, Pizza Tahu dan Sosis Tahu Brontak, pelatihan pembukuan transaksi keuangan serta pendampingan dalam pengoperasian media sosial sebagai sarana promosi dan penjualan. Dengan memperhatikan aspek-aspek protokoler kesehatan yang dibuat oleh pemerintah daerah Kota Jombang. Pendekatan ini dipilih agar dapat melihat langsung situasi yang ada di sekitar guna untuk menentukan program yang akan dijalankan nantinya.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat Desa Sumermulyo Kecamatan Jogoroto Kabupaten Jombang yang Sebagian besar adalah pembuat tahu dapat dijalankan dengan lancar dan kondusif. Berikut uraian hasil yang telah dicapai, antara lain:

### **1. Sosialisasi dan edukasi program**

Pada tahap awal program yang akan dilaksanakan disampaikan kepada perangkat desa. Setelah diizinkan, maka dilanjutkan dengan menyampaikan program kepada masyarakat yang memproduksi dan menjual tahu. Sosialisasi diharapkan dapat menarik minat masyarakat untuk ikut aktif dalam beberapa

program yang diusung.



**Gambar 1.** Proses sosialisasi kepada ibu rumah tangga

## 2. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan

Tahap kedua dalam kegiatan ini adalah pelatihan pembuatan produk bersama ibu-ibu PKK yang bertempat disalah satu rumah warga desa Sumbermulyo kecamatan Jogoroto kabupaten Jombang, hal ini dilakukan bertujuan untuk mengenalkan dan mendampingi proses pembuatan produk olahan tahu. Pembuatan inovasi produk olahan tahu dilakukan secara langsung untuk mempermudah ibu-ibu memahami pembuatannya. Selain itu, diberikan fotocopy resep inovasi olahan tahu yang sudah disusun. Bahan-bahan yang dipakai untuk pembuatan produk ini merupakan bahan-bahan yang sangat mudah dicari dan ditemukan disekitar lingkungan serta harganya yang terjangkau sehingga ketika masyarakat akan mengimplementasikan inovasi produk tidak terbebani.



**Gambar 2.** Proses Pembuatan Olahan Tahu

## 3. Pelatihan Pemasaran Produk

Pada tahap ini masyarakat diberikan pelatihan pemasaran produk olahan tahu. Pemasaran dilakukan menggunakan sistem online. Untuk sistem online kami menggunakan pemesanan melalui instagram untuk mengenalkan produk kepada masyarakat secara luas dan untuk pemesanan dapat

dengan melalui DM Instagram dan Chat WA. Hasil dari kegiatan edukasi pemasaran ini adalah akun instagram bernama “tahu sumbermulyo”, akun ini dapat teruskan oleh warga sekitar agar produk dapat dikenalkan kepada masyarakat luas dan dapat dijadikan sebagai salah satu alat untuk promosi dan pembelian produk. Dengan menggunakan media sosial, produk olahan dari tahu ini akan mendapatkan sebuah branding. Masyarakat luas akan mengetahui bahwa Desa Sumbermulyo adalah daerah penghasil tahu dan berbagai olahannya.



Gambar 3. Proses Pemasaran melalui Digital Marketing

#### 4. Pelatihan Pembukuan Penjualan

Hasil dari kegiatan edukasi ini adalah memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya pengelolaan uang, untuk edukasi ini kami menggunakan aplikasi buku kas yang sangat mudah untuk dipahami dan sangat mudah untuk diakses. Aplikasi buku kas yang sangat mudah untuk download dan digunakan secara gratis.



Gambar 4. Edukasi Pembukuan dan laporan Keuangan

## 5. Pendampingan

Produk yang sudah jadi diperlihatkan di aula balai desa Sumbermulyo melalui sosialisasi. Masyarakat yang hadir diminta untuk mencicipi contoh produk yang sudah matang. Hal ini bertujuan untuk mendiskusikan terkait cita-rasa dan juga bentuk dari produk yang dihasilkan sehingga diharapkan dapat memberikan masukan jika ada kekurangan dari produk tersebut. Pendampingan juga diberikan dalam mengawasi praktik pembuatan produk oleh masyarakat serta pengoperasian media sosial sebagai sarana promosi.

## KESIMPULAN

Program pengabdian telah selesai dilaksanakan dengan baik dan sukses. Hal ini didukung dengan keberhasilan masyarakat dalam membuat beberapa produk olahan tahu seperti Sandwich Tahu, Pizza Tahu dan Sosis Tahu Brontak. Selain itu, sudah terbentuk akun instagram yang digunakan sebagai sarana promosi. Penggunaan aplikasi pembukuan online memudahkan masyarakat dalam mencatat transaksi bisnis dengan benar. Melalui pelatihan dan pendampingan masyarakat berpeluang dalam meningkatkan sektor perekonomian masyarakat di Desa Sumbermulyo.

## DAFTAR RUJUKAN

- Mahmud, Mien K, dkk.2008. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : PT.Elex Media Komputindo
- Suprpti. 2005. Proses Pembuatan Tahu. Semarang : Sinar Abadi Cemerlang Aneka Ilmu
- Aryanti, Nita, dkk. 2016. Karakteristik dan Analisis Sensorik Produk Tahu dengan Koagulan Alami. Jurnal Ilmiah Teknosains. Vol. 2 No.2 Hal. 73 – 81.
- Dipika, Agrahar Murugkar. 2015. Effect of Process Parameters on the Quality of Soymilk and Tofu from Sprouted Soybean. J Food Sci Technol.Vol. 52 No. 5 Hal 2886 – 2893 doi: 10.1007/s13197-014-1320-z
- Meyza, Muhammad Iqbal, dkk. 2013. Penyusunan Draft Standar Operating Procedure Proses Pengolahan Tahu – Studi Kasus di Sentra Produksi Tahu Gunung Silah Bandar Lampung. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Vol. 18 No. 1 Hal 62 – 77.