

Pengembangan Inovasi Pengolahan Tahu Untuk Meningkatkan Nilai Jual Produk Di Desa Betro

Development Of Tofu Processing Innovations To Increase The Selling Value Of Products In Betro Village

Dimas Ganda Permana Putra¹, Herlambang Prihandoko², Syafa Maudina Nur Fitri³, Fitri Linda Sari⁴, Elisabeth Sriwilujeng⁵, Inun Widiastuti⁶, Ragil Tri Karle⁷, Laila Dewi Romadhoni⁸, Muhammad Syahrul Yusuf⁹, Rika Nur Anggraini¹⁰, Fara Aulia Rosanti¹¹, Bilsoni Putra Indartin¹², Rifqi Ali Efendi¹³, Febriyanti Budi Retnowati¹⁴, Tri Yuli Ferawati¹⁵, Vriska Putri Angely¹⁶, Yoga Pratama Aji¹⁷, Mochammad Solichudin¹⁸, Eki Lewandika Wicaksono¹⁹, Dhimas Fajar Novianta²⁰, Mochamad Alfiansyah Sannanu²¹, Galong Gebrael Jaball Othsmar²², Fery Arjuna Lanisky²³, Faisal Sigit Novanto²⁴, Therta Galih Pamungkas²⁵

¹⁻²⁵ Universitas Mayjen Sungkono

Email. herlambangprihandoko6@gmail.com

Article History:

Revised: 12 November 2023

Accepted: 27 Desember 2023

Published: 30 Januari 2024

Keywords: *Tofu Innovation, Development, Selling Value, UMKM.*

Abstract: *Mayjen Sungkono University Group 17 Thematic Science KKN activities are located in Betro Village. Betro Village has great potential in processing tofu, with the abundance of soybean raw materials and the skills of its people, making their local tofu products widely sought after. Betro Village has more than 10 white tofu factories that are still operating today. Betro Village also has a factory that produces tofu that has been fried and is ready to be sold. This research focuses on developing tofu processing innovations which aims to design innovative solutions to increase the selling value of tofu products by identifying the potential and needs of the local market in Betro Village. This activity aims to provide experience and as a learning process to explore village potential which can have a positive impact on the village economy.*

ABSTRAK

Kegiatan KKN Sains Tematik Universitas Mayjen Sungkono Kelompok 17 berlokasi di Desa Betro. Desa Betro memiliki potensi besar dalam pengolahan tahu, dengan banyaknya bahan baku kedelai dan keterampilan Masyarakatnya, menjadikan produk tahu lokal mereka di minati secara luas. Desa Betro terdapat lebih dari 10 pabrik tahu putih yang masih beroperasi hingga saat ini. Desa Betro juga mempunyai pabrik yang memproduksi tahu yang sudah di goreng dan siap jual. Penelitian ini berfokus pada pengembangan inovasi pengolahan tahu yang bertujuan merancang solusi inovatif guna meningkatkan nilai jual produk tahu dengan mengidentifikasi potensi dan kebutuhan pasar lokal di Desa Betro. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman dan sebagai proses pembelajaran untuk menggali potensi-potensi desa yang dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian desa.

Kata Kunci: Inovasi Tahu, Pengembangan, Nilai Jual, UMKM

PENDAHULUAN

Di Indonesia jumlah unit Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) sangat banyak dan berperan di semua sektor ekonomi. UMKM merupakan pelaku usaha yang berkontribusi besar pada pembangunan ekonomi negara. UMKM yang ada di Indonesia sebagian besar merupakan kegiatan usaha rumah tangga, menciptakan lapangan pekerjaan yang melibatkan banyak tenaga kerja.

Peningkatan jumlah lapangan kerja dengan bermunculannya beberapa sektor usaha, ini akan menjadi peluang bagi para pemilik ide-ide dan kreativitas untuk berkarya serta membuka lapangan kerja sebagai wirausahawan(4440-17160-1-PB (1), n.d.). UMKM yang erat kaitannya dengan wirausaha menjadi peluang besar bagi seseorang untuk tidak termotivasi hanya menjadi pekerja namun membuka peluang usaha sendiri. Kemandirian masyarakat menjadi tolak ukur dalam mengkaji tingkat kesejahteraan masyarakat. Kemandirian masyarakat dalam mengupayakan kesejahtraannya melalui upaya untuk menjadi wirausahawan. Motivasi berwirausaha ini dapat muncul dari dan dalam diri sendiri juga dari lingkungan eksternal diluar diri sendiri. Motivasi berwirausaha dari dalam diri bisa melalui antusias diri sendiri untuk berwirausaha atau jiwa bisnis yang dimiliki menjadi pekerja namun menciptakan lapangan kerja yang mampu menyerap tenaga kerja.UMKM yang berkembang sangat banyak,Industri Tahu Rumah Tangga dengan bahan baku kacang kedelai juga termasuk dalam olahan bahan pangan yang cukup digemari di kalangan masyarakat Indonesia.

Tahu merupakan makanan yang masih banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena merupakan makanan bergizi dan sumber protein yang tinggi dengan harga terjangkau di masyarakat (Maukar dkk, 2019). Produk makanan tahu mengandung protein yang tinggi. kebutuhan akan protein ini, mereka memilih untuk mengonsumsi tahu. Tahu ini selain mengandung protein tinggi, harganya juga relatif murah dibandingkan dengan sumber protein yang lain seperti daging atau ikan. Tahu merupakan makanan yang berasal dari endapan perasan biji kedelai yang difermentasi. Tahu yang memiliki kadar air tinggi memiliki karakteristik berupa gumpalan protein yang kecil, elastis, kompak dan memiliki volume yang besar. Karakteristik tersebut terdapat pada tahu dengan penggumpal kalsium sulfat yang mengandung kadar air paling tinggi dibandingkan perlakuan lainnya. Sedangkan untuk kadar lemak dan karbohidrat untuk tiap tahu dengan penggumpal garam kalsium berbeda, tidak menghasilkan hasil yang berbeda.

Desa Betro merupakan salah satu Desa di Kecamatan Kemlagi dengan salah satu penghasil utama masyarakatnya adalah dalam bidang pertanian dan produksi tahu. Tahu ini kebanyakan dijual dalam keadaan masih mentah dan tahu goreng biasa yang masih perlu di olah kembali. Harga untuk produksi tahu ini dapat dibilang cukup terjangkau sehingga untuk setiap pabrik dapat memproduksi tahu dalam jumlah cukup banyak.

Inovasi ini bertujuan untuk pengembangan UMKM. pilihan kepada target pasar, sehingga usaha akan bergerak maju lebih cepat. Salah satu inovasi menarik yang muncul adalah transformasi produk tahu menjadi variasi yang lebih menarik. Keberhasilan inovasi ini tidak hanya terletak pada peningkatan nilai jual produk tahu itu sendiri, tetapi juga pada potensi untuk meningkatkan ekonomi desa Betro (Ganda et al., 2023). produk inovatif seperti tahu bakso, UMKM di desa Betro dapat memberikan nilai tambah yang signifikan pada produk tahu tradisional mereka. Inovasi ini bukan hanya menciptakan variasi rasa yang menarik, tetapi juga mengubah pandangan konsumen terhadap tahu sebagai produk yang sederhana. merangsang minat konsumen, meningkatkan permintaan, dan meningkatkan nilai jual produk tahu. (Kasus et al., 2020)

Produk tahu yang berbeda, diharapkan dapat memberikan dorongan signifikan pada penjualan UMKM tahu di Desa Betro. Peningkatan penjualan ini tidak hanya menciptakan peluang bisnis yang lebih baik bagi produsen lokal, tetapi juga berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi Desa. Cara untuk memperkaya variasi rasa tahu, strategis untuk membantu pengembangan ekonomi lokal.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode *Participatory Learning and Action* (PLA) atau dikenal dengan istilah *learning by doing* atau belajar sambil praktik. *Participatory Learning and Action* (PLA) merupakan suatu metode penyuluhan atau pelatihan yang terdiri dari proses belajar dan diikuti dengan aksi atau kegiatan riil dari peserta kegiatan yang relevan dengan materi yang disampaikan. Peserta KKN berperan sebagai fasilitator yang mendampingi proses pemberdayaan masyarakat. Observasi dilakukan dengan mengumpulkan data deskriptif dan kualitatif yang kemudian dianalisis dan diproses guna menghasilkan solusi bagi Usaha Pembuatan Tahu dan masyarakat sekitar lingkup desa Betro. Mampu menciptakan usaha *home industry* dimulai dari skala kecil dan tempat pembelian bahan baku yang dekat dapat meringankan biaya produksi. Inovasi pembuatan olahan yang menarik dari bahan dasar tahu seperti dimsum tahu, kripik tahu dan tahu bakso. Bertujuan agar nilai jual olahan tahu semakin tinggi dan menambah taraf perekonomian warga di desa

Betro meningkat dengan memaksimalkan usaha-usaha yang sudah ada di desa tersebut.

HASIL



Gambar 1. Peta Desa Betro

Sumber : Google maps, 2023

Desa Betro, yang terletak di Kecamatan Kemlagi, Kabupaten Mojokerto, merupakan fokus utama penelitian ini sebagai pusat ekonomi lokal dengan penjualan tahu goreng sebagai salah satu sumber pendapatan utama masyarakatnya. Potensi ekonomi yang signifikan di sektor ini menjadikan Desa Betro sebagai kontributor utama dalam mendukung kesejahteraan penduduknya.



Gambar 2. Proses Produksi Tahu di Desa Betro

Sumber : Dokumentasi peneliti, 2023

Pada hari Rabu, 13 Desember 2023, kegiatan penyuluhan dilaksanakan secara formal melalui seminar di Balai Desa Betro dengan suasana yang santai. Fokus utama kegiatan ini adalah pemberdayaan masyarakat, dengan tujuan membangun inovasi guna meningkatkan perekonomian. Pemberdayaan masyarakat diarahkan pada peningkatan wawasan,

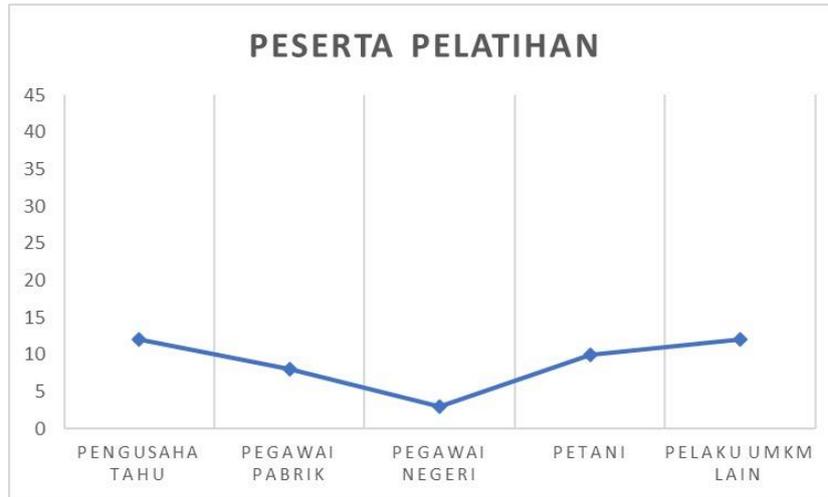
pengetahuan, motivasi, dan pengembangan kesadaran akan potensi yang dimiliki oleh masyarakat (Pemanfaatan Pekarangan Dengan Budidaya Sayuran Organik Dataran Rendah Berbasis Kearifan Lokal Dan Berkelanjutan et al., 2017), dalam konteks penyuluhan, upaya pemberdayaan diharapkan menciptakan situasi di mana peserta seminar tidak hanya memperoleh informasi, tetapi juga dapat mengungkapkan potensi, permasalahan, dan bersama-sama merumuskan solusi. (Hidayati et al., 2023)



Gambar 3. Suasana Penyuluhan di Balai Desa Betro

Sumber : Dokumentasi peneliti, 2023

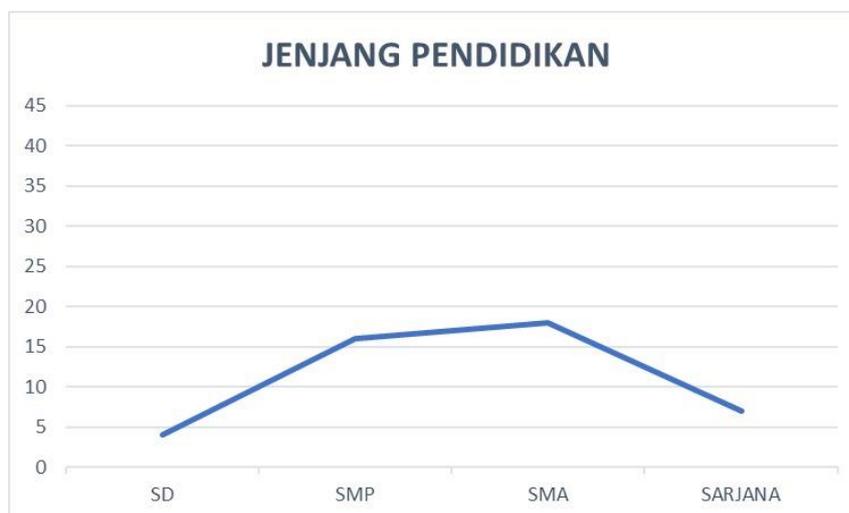
Terlihat tingkat antusiasme yang tinggi dari peserta seminar inovasi tahu di Desa Betro. Hal ini tercermin melalui partisipasi aktif dalam sesi tanya jawab, diskusi kelompok, dan interaksi sosial antar peserta. Peserta menunjukkan ketertarikan besar terhadap peningkatan wawasan, pengetahuan, serta potensi ekonomi yang dapat dihasilkan melalui inovasi produk tahu. Antusiasme peserta juga tercermin dalam kemauan mereka untuk berkontribusi dalam merumuskan solusi terhadap permasalahan yang diungkapkan selama seminar. Keseluruhan suasana acara, yang diselenggarakan secara formal namun santai, turut memperkuat keterlibatan peserta dalam mendukung ide-ide inovatif. Kegiatan penyuluhan inovasi produk tahu skala rumah tangga dihadiri oleh 45 ibu-ibu di sekitar Desa Betro, berlangsung mulai pukul 08.30 WIB hingga 11.00 WIB. Data tabel terkait acara tersebut dapat ditemukan di bawah ini.



Gambar 4 Peserta Pelatihan Masyarakat Desa Betro

Sumber : Data diolah peneliti, 2023

Dari data gambar 4 menunjukkan bahwa dari 45 orang peserta pelatihan terdiri dari pengusaha tahu sejumlah 12 orang , kemudian terdapat beberapa pegawai pabrik sejumlah 8 orang yang tersebar bekerja di wilayah sekitar, terkait yang bekerja sebagai Pegawai Negeri Sipil 3 Orang. Pada sektor pertanian terdapat petani 10 orang, dan terdapat 12 pelaku UMKM lainnya.



Gambar 5. Jenjang Pendidikan Masyarakat Desa Betro

Sumber : Data diolah peneliti, 2023

Dari data gambar 5. menunjukkan bahwa dari 45 orang peserta pelatihan memiliki jenjang Pendidikan yang bermacam – macam antara lain terdiri dari 4 orang Pendidikan Sekolah Dasar , kemudian terdapat sejumlah 16 orang yang berjenjang Pendidikan Sekolah

Menengah Pertama, sekitar 18 orang yang berjenjang Pendidikan Sekolah Menengah Atas, dan 7 orang yang berjenjang Pendidikan Sarjana.



Gambar 6. Usia Peserta Masyarakat Desa Betro

Sumber : Data diolah peneliti, 2023

Dari data gambar 6 menunjukkan bahwa dari 45 orang peserta pelatihan terdiri dari beberapa rentang usia, peserta dengan usia di bawah 20 tahun sejumlah 8 orang, peserta dengan usia di bawah 30 tahun sejumlah 18 orang, peserta dengan usia di bawah 40 tahun sejumlah 15 orang, dan peserta dengan kisaran usia di bawah 50 tahun sejumlah 4 orang.

DISKUSI

Respon positif dari masyarakat desa Betro terhadap pelaksanaan penyuluhan inovasi pengembangan olahan tahu agar berdaya jual lebih tinggi. Sebagian masyarakat yang hadir dalam penyuluhan ini mayoritas memiliki usaha UMKM produksi tahu, sehingga dengan adanya penyuluhan ini mampu menambah wawasan. (Mulyadi, 2018)

Kegiatan pelatihan dan penyuluhan pengembangan usaha kreatif di Desa Betro Kecamatan Kemlagi menghasilkan dialog interaktif dengan peserta penyuluhan.



Gambar 7. Pemaparan materi pemasaran produk

Sumber : Dokumentasi peneliti, 2023

Antusias peserta untuk mengembangkan usaha mereka menjadikan kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan lancar. Adapun berikut sebagian dari tanya-jawab yang menjadi diskusi dan poin penting pada kegiatan pelatihan dan penyuluhan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana caranya untuk melakukan inovasi produksi tahu agar laris dan digemari konsumen?

Jawab:

Belajar dan berdiskusi bersama, setelah melakukan penyuluhan Pelaksanaan ide dan inovasi yang sudah kita ketahui dengan kreatifitas yang mampu menarik masyarakat untuk membeli produk kita. Atau dengan istilah lain kita branding produk kita dengan kemasan yang menarik dan promosi menggunakan social media.

2. Bagaimana cara kita untuk memasarkan hasil produk kita?

Jawab:

Promosi penjuala dapat dilakukan secara online maupun offline. Pemanfaatan Sosial media untuk mengenalkan produk di berbagai daerah sangat mungkin dilakukan dengan menggunakan teknologi informasi. Inovasi pengiriman yang bebas ongkir juga dapat menarik pembeli dan memastikan produk yang kita kirim sampai ke tangan konsumen dengan baik.



Gambar 8. Sesi Foto Bersama

Sumber : Dokumentasi peneliti, 2023

KESIMPULAN

Melalui kegiatan inovasi produk tahu dengan tujuan meningkatkan ekonomi masyarakat dengan merubah produk tahu yang umumnya sudah matang atau telah digoreng dengan nilai jual rendah dan dianggap biasa saja, menjadi produk yang lebih inovatif dengan nilai jual tinggi. Salah satu inovasi dari kegiatan ini adalah kripik tahu dan tahu bakso dengan beberapa varian rasa. Melalui langkah-langkah inovatif ini , diharapkan para peserta tidak hanya mendapatkan keterampilan baru, tetapi juga mendapatkan wawasan yang lebih luas dalam memahami cara memanfaatkan potensi lokal yang belum tergali sepenuhnya. Dengan harapan, pemahaman ini akan menjadi landasan bagi masyarakat untuk melibatkan diri secara lebih aktif dalam pemanfaatan sumber daya yang ada di sekitar mereka.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Dosen Pendamping Lapangan yang telah membimbing, juga terima kasih kepala desa Betro dan perangkat desa yang sudah mau berkoordinasi dengan baik selama kami menjalani tugas KKN dan teman-teman satu kelompok atas kerjasama yang baik.

DAFTAR REFERENSI

- Ganda, D. P., Sri Mulyono, J., & Firdaus Akmalia, dan. (2023). ANALISIS PERBANDINGAN PENDAPATAN USAHATANI SISTEM SEWA POHON DAN TANAM SENDIRI BUAH MANGGA ARUM MANIS . (Vol. 7).
- Hidayati, S., Dimas, G. P. P., Dwi, V., & Utomo, G. (2023). VARIETAS CILEMBU (Studi Kasus Desa Duyung Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto). (Vol. 7).
- Kasus, S., Desa, D., Kecamatan, B., Kabupaten, K., Joko, M.), Mulyono, S., Ganda, D., Putra, P., Muhammad, &, & Kurniawan, I. (2020). PENGARUH PEMBIAYAAN KREDIT USAHA RAKYAT TANI TERHADAP PENDAPATAN USAHATANI PADI (Vol. 6).
- Mulyadi, M. B. (2018). PELAYANAN PERIZINAN TERPADU DALAM MENINGKATKAN INVESTASI DAN PERTUMBUHAN UMKM (Vol. 4, Issue 1). Online. <http://www.republika.co.id/berita/pendidik>
- Pemanfaatan Pekarangan Dengan Budidaya Sayuran Organik Dataran Rendah Berbasis Kearifan Lokal Dan Berkelanjutan, O., Warih Minarni, E., Sri Utami, D., Prihatiningsih, N., Pertanian, F., & Jenderal Soedirman Jl Suparno, U. (2017). PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI MELALUI EMPOWERMENT OF WOMEN FARMER GROUPS THROUGH OPTIMALIZATION OF GARDEN UTILIZATION WITH ORGANIC VEGETABLES IN LOW LAND BASED ON LOCAL AND SUSTAINABLE.