

Inovasi Produk Olahan Tahu dan Pengemasannya serta Pengembangan Pemasaran dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Perajin Tahu di Desa Karanganyar Kecamatan Wates Kabupaten Kediri

Innovation in Processed Tofu Products and Their Packaging and Marketing Development in an Effort to Increase the Income of Tofu Crafters in Karanganyar Village, Wates District, Kediri Regency

Bambang Tri Purwanto ^{1*}

Juni Ekowati ¹

Tri Widiandani ¹

Dewi Melany Hariyadi ¹

Esti Hendradi ¹

Helmy Yusuf ¹

Ahmad Toto Purnomo ¹

Firmansyah Ardian Ramadhani ¹

Siswandono ²

Anang Setyo Wiyono ²

Ninis Yuliati ²

Orchidea Meidy Nurintan Savitri ¹

Arwinda Maulia ³

Ave Rahman ³

¹Department of Pharmaceutical Sciences, Universitas Airlangga, Surabaya, East Java, Indonesia

²Department of Pharmacy, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata, Kediri, East Java, Indonesia

³Master Program of Pharmaceutical Sciences, Universitas Airlangga, Surabaya, East Java, Indonesia

email: bambang-t-p@ff.unair.ac.id

Kata Kunci

Inovasi
Pengemasan
Tahu

Keywords:

Innovation
Packaging
Tofu

Received: November 202

Accepted: November 2024

Published: November 2024

Abstrak

UMKM bidang pangan merupakan salah satu pendukung kegiatan ekonomi yang utama di Indonesia. Sebagai sentra penghasil bahan pangan berupa produk tahu Kabupaten Kediri sudah dikenal Masyarakat, dengan produk tahu putih, kuning, sutra dan yang lain. Produksi tahu yang banyak dilakukan sampai saat ini adalah hanya berupa produk tahu dalam bentuk aslinya. Hal ini karena para perajin tahu belum memanfaatkan produk olahan tahu yang lain agar dapat memberikan peningkatan pendapatannya. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini bertujuan mengenalkan inovasi produk olahan tahu, pengemasan, pemasaran serta pengolahan limbah cair tahu menjadi produk baru yang diharapkan akan meningkatkan pendapatan para perajin tahu di desa Karanganyar, Kecamatan Wates, Kabupten Kediri. Pelaksanaan kegiatan pengabdian Masyarakat kali ini menggunakan media presentasi beberapa materi dan melaksanakan diskusi interaksi dua arah. Evaluasi kegiatan ini dilakukan dengan pre dan postes dari para peserta dengan menjawab 10 pertanyaan yang diajukan terkait dengan ketiga materi. Hasil yang diperoleh setelah dianalisis dengan program SPSS menunjukkan perbedaan antara pre dan postes dari para peserta, dimana hasil postes menunjukkan peserta telah memahami materi yang diberikan selama kegiatan ini. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini dapat terbukti dipahami oleh para peserta tentang inovasi produk olahan tahu dan pengolahan limbah cair tahu.

Abstract

MSMEs in the food sector are among the main supporters of Indonesia's economic activities. As a food production center in the form of tofu products, Kediri Regency is well known to the public, with white, yellow, silk, and other tofu products. Most of the tofu production carried out to date is only in the form of tofu products in their original form. This is because tofu craftsmen have not utilized other processed tofu products to increase their income. This community service activity aims to introduce innovations in processed tofu products, packaging, marketing, and processing of liquid tofu waste into new products which are expected to increase the income of tofu makers in Karanganyar village, Wates District, Kediri Regency. This community service activity was carried out using the media of presenting several materials and carrying out two-way interactive discussions. Evaluation of this activity was carried out with pre- and post-tests from the participants by answering 10 questions related to the three materials. The results obtained after being analyzed using the SPSS program showed differences between the pre-and post-tests of the participants, whereas the post-test results showed that the participants had understood the material provided during this activity. Thus, it can be concluded that this activity can be proven to be understood by the participants regarding innovation in processed tofu products and processing of tofu liquid waste.



© 2024 Bambang Tri Purwanto, Juni Ekowati, Tri Widiandani, Dewi Melany Hariyadi, Esti Hendradi, Helmy Yusuf, et al. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i11.8698>

How to cite: Purwanto, B. T., Ekowati, J., Widiandani, T., Hariyadi, D. M., Hendradi, E., Yusuf, H., et al. (2024). Inovasi Produk Olahan Tahu dan Pengemasannya serta Pengembangan Pemasaran dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Perajin Tahu di Desa Karanganyar Kecamatan Wates Kabupaten Kediri. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(11), 1956-1962. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i11.8698>

PENDAHULUAN

Usaha Kecil Mikro Menengah (UMKM) memainkan peran yang sangat penting dalam perekonomian nasional (Hubeis, 2021). Kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Nasional mencapai 60,5% seperti yang dilaporkan oleh Kementerian Keuangan (Tambunan, 2023). Sektor pangan dan minuman menjadi salah satu sektor yang paling banyak digeluti oleh UMKM. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Jawa Barat menunjukkan bahwa terdapat lebih dari 265.000 unit usaha UMKM pangan dan minuman, jauh melampaui sektor usaha lainnya yang berkisar antara 3.900 hingga 140.000 unit usaha (Badan Pusat Statistik Jawa Barat, 2022).

Meningkat jumlah UMKM pangan yang signifikan, peningkatan kualitas produk menjadi sangat krusial. Tahu, sebagai salah satu bahan pangan pokok yang populer, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk inovatif. Dengan pengemasan yang menarik dan berkualitas, produk olahan tahu dapat bersaing di pasaran dan memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam.

Tahu, sebagai sumber protein nabati yang terjangkau dan mudah didapatkan, telah menjadi bagian integral dari konsumsi masyarakat baik di perkotaan maupun pedesaan. Teksturnya yang lembut dan kenyal, serta harga yang ekonomis, membuatnya menjadi pilihan populer. Bahkan di negara-negara seperti Malaysia dan Jepang, tahu juga sangat digemari (Santosa & Ramayasa, 2019).

Konsumen saat ini memiliki banyak pilihan produk olahan tahu dengan berbagai harga di pasaran. Namun, fluktuasi harga kedelai yang tidak menentu seringkali menjadi kendala bagi para produsen tahu. Kenaikan harga kedelai memaksa produsen untuk menyesuaikan harga jual produk mereka, yang pada gilirannya dapat mempengaruhi daya beli konsumen. Di sisi lain, konsumen juga dihadapkan pada tantangan untuk memilih produk tahu dengan kualitas yang baik dan harga yang terjangkau (Irawan, 2013).

Pengemasan produk tahu dan olahannya memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen. Kemasan yang menarik dan informatif dapat mendorong konsumen untuk memilih produk tertentu, sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan para perajin tahu. Persaingan yang semakin ketat di era modern ini menuntut inovasi tidak hanya pada produk olahan tahu, tetapi juga pada desain kemasannya. Meningkatnya minat masyarakat terhadap produk olahan tahu, potensi pengembangan produk ini masih sangat besar (Novitasari, 2014).

Proses pembuatan tahu menghasilkan limbah padat dan cair yang dapat menimbulkan permasalahan lingkungan, terutama pencemaran bau. Limbah padat yang dihasilkan selama ini seringkali menjadi masalah karena sulit dikelola. Namun, limbah ini memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang bernilai tambah, seperti pakan ternak berprotein tinggi dalam bentuk pellet atau briket. Sementara itu, limbah cair juga dapat dimanfaatkan melalui proses pengolahan lebih lanjut menjadi produk pangan yang inovatif. Dengan demikian, pemanfaatan limbah tahu tidak hanya dapat mengatasi masalah lingkungan, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi bagi para perajin tahu (Sarwono & Saragih, 2001; Indrawijaya et al., 2017).

Inovasi, sebagai proses penemuan dan pengembangan hal-hal baru, memiliki peran krusial dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk dalam konteks pengabdian masyarakat. Menurut Drucker (2012), inovasi adalah alat strategis bagi organisasi untuk memanfaatkan perubahan sebagai peluang bisnis baru. Dalam konteks pengabdian masyarakat, inovasi dapat diwujudkan melalui berbagai bentuk, seperti pengembangan program, metode, atau teknologi baru yang bertujuan untuk mengatasi permasalahan sosial (Fikriansyah, 2022).

Perajin tahu di Desa Karanganyar memiliki potensi besar untuk meningkatkan nilai tambah produk dan pendapatan mereka melalui inovasi. Pengembangan produk olahan tahu yang beragam, didukung oleh strategi pemasaran modern yang memanfaatkan teknologi informasi dan media sosial, dapat menjadi solusi yang efektif. Penelitian Syarif (2016) menunjukkan bahwa perbaikan dalam pengemasan dan pemasaran produk olahan tahu dapat meningkatkan citra perajin di mata konsumen.

Kota Kediri dikenal sebagai salah satu sentra produksi tahu di Jawa Timur. Berbagai jenis tahu, seperti tahu kuning, tahu putih, dan tahu sutra, dihasilkan oleh para perajin di berbagai wilayah. Salah satu sentra produksi tahu yang signifikan

terletak di Desa Karanganyar, Kecamatan Wates, Kabupaten Kediri. Perajin di desa ini terutama memproduksi tahu putih dengan tekstur padat, lembut, dan sedikit kenyal yang sangat diminati pasar. Meskipun demikian, potensi pengembangan produk tahu masih sangat besar. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melakukan inovasi pada produk tahu, desain kemasan, serta pengelolaan limbah cair produksi tahu. Harapannya, inovasi ini dapat memberikan nilai tambah bagi produk tahu, meningkatkan pendapatan para perajin, dan membuka peluang pasar yang lebih luas.

METODE

Pengabdian masyarakat dilaksanakan pada 12 Agustus 2024 di Aula Desa Karanganyar, Kecamatan Wates, Kabupaten Kediri, Jawa Timur. Kegiatan berlangsung selama empat jam, mulai pukul 09.00 hingga 13.00 WIB. Acara diawali dengan sambutan dari perwakilan Fakultas Farmasi Universitas Airlangga dan Kepala Desa Karanganyar, Bapak Kardianto. Peserta yang diundang terdiri dari sekitar 50 orang perajin tahu beserta keluarga, serta perangkat desa setempat.

Materi pengabdian masyarakat disampaikan melalui booklet yang membahas inovasi produk olahan tahu, pengemasan dan pelabelan, serta pengolahan limbah cair tahu menjadi *nata de whey*. Selain itu, presentasi visual juga digunakan untuk mendukung pemahaman peserta. Untuk mengukur efektivitas program, dilakukan analisis pretest-posttest menggunakan perangkat lunak SPSS versi 22.0.

Pada awal kegiatan, seluruh peserta diberikan pretes yang terdiri dari 10 soal untuk mengukur pemahaman awal mengenai ketiga materi. Setelah itu, materi 1, 2, dan 3 disampaikan secara bergantian, diikuti sesi diskusi untuk setiap materi. Di akhir kegiatan, peserta kembali diberikan postes dengan soal yang sama untuk mengukur peningkatan pemahaman setelah mengikuti kegiatan. Data hasil pretes dan postes kemudian dianalisis menggunakan SPSS versi 22.0 untuk membandingkan perubahan skor peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti oleh 28 dari 50 perajin tahu yang diundang beserta keluarga mereka. Jumlah peserta yang lebih sedikit dari perencanaan disebabkan oleh kesibukan sebagian perajin dalam memproduksi tahu. Meskipun jumlah peserta yang hadir lebih rendah dari target, antusiasme peserta yang mengikuti kegiatan menunjukkan adanya kebutuhan akan pelatihan dan pengembangan kapasitas bagi perajin tahu di daerah ini. Rendahnya jumlah peserta yang hadir menjadi kendala dalam pelaksanaan kegiatan. Hal ini mengindikasikan pentingnya fleksibilitas dalam penjadwalan kegiatan pengabdian masyarakat di masa mendatang untuk mengakomodasi kesibukan para perajin. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1 sampai 7.



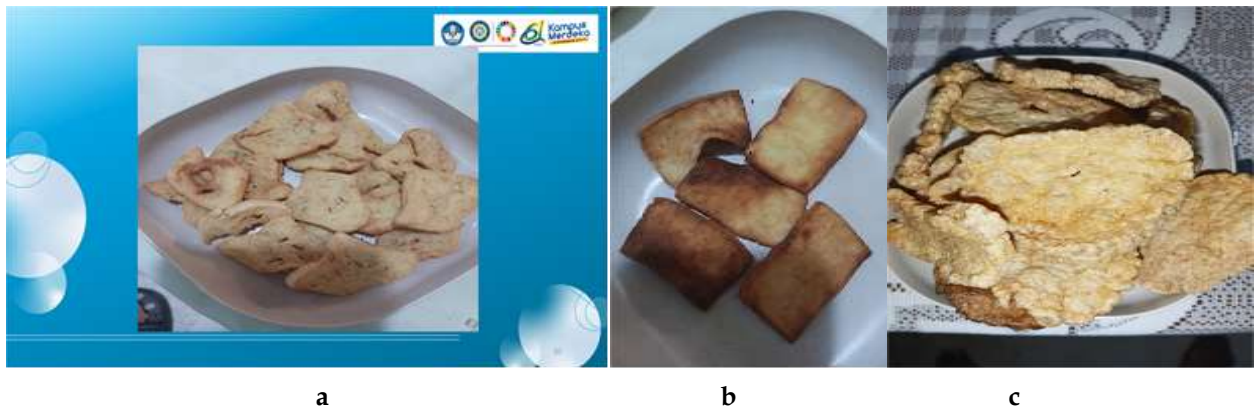
Gambar 1. Pertemuan pertama dengan perangkat Desa Karanganyar, Kecamatan Wates, Kabupaten Kediri.



Gambar 2. Lokasi pembuatan tahu putih di Desa Karangayar, Kecamatan Wates, Kabupaten Kediri.



Gambar 3. Jenis tahu putih yang diproduksi oleh perajin tahu di Desa Karangayar, Kecamatan Wates, Kabupaten Kediri.



Gambar 4. Inovasi produk olahan tahu berupa krupuk tahu putih dengan pendinginan (a); dengan suhu kamar (b); dan dengan suhu panas (c).



Gambar 5. Inovasi limbah cair tahu menjadi pangan sehat *nata de whey*.



Gambar 6. Contoh kemasan modern (a); konvensional (b); contoh inovasi desain (c); dan label (d) yang dapat digunakan dalam memasarkan produk olahan tahu.

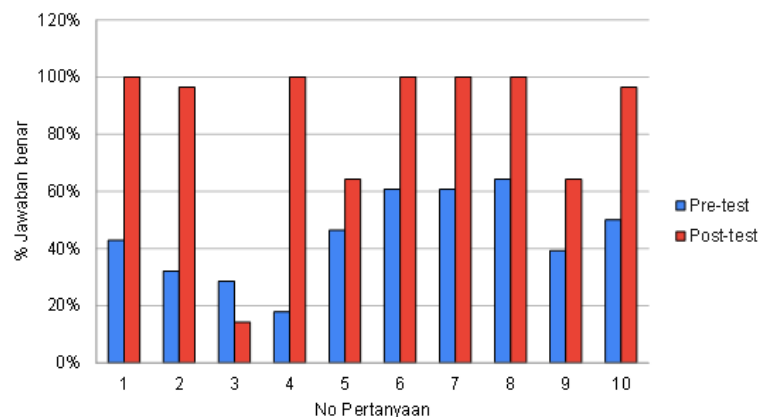


Gambar 7. Foto bersama antara pemateri, peserta dan Kepala Desa Karanganyar sebagai mitra kegiatan pengabdian masyarakat.

Kegiatan yang menghadirkan tiga materi pokok ini disambut antusias oleh peserta. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta mengenai inovasi yang disampaikan setelah mengikuti kegiatan, sebagaimana terlihat dari perbedaan skor antara pre-test dan post-test. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta mengenai inovasi yang disampaikan setelah mengikuti kegiatan, sebagaimana terlihat dari perbedaan skor antara pre-test dan post-test.

Saran-saran yang diajukan peserta memberikan masukan berharga untuk pengembangan kegiatan selanjutnya. Peserta berharap adanya kegiatan praktikum untuk mengaplikasikan secara langsung inovasi pengolahan limbah cair tahu. Selain itu, mereka juga menyarankan peningkatan frekuensi kegiatan pengabdian masyarakat di desa Karanganyar untuk memperoleh pengetahuan baru yang relevan dengan kebutuhan mereka.

Analisis perbandingan antara hasil pretes dan postes (Gambar 8) menunjukkan peningkatan skor rata-rata peserta secara signifikan setelah mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat. Hasil ini mengindikasikan bahwa program pelatihan yang diberikan telah berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai konsep-konsep inovasi yang disampaikan. Peningkatan pemahaman ini dapat dilihat dari kemampuan peserta dalam menjawab pertanyaan postes dengan lebih baik dibandingkan dengan pretes. Temuan ini sejalan dengan penelitian Jenita *et al.* (2023) yang menunjukkan bahwa pelatihan yang interaktif dan berbasis praktik dapat efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta.



Gambar 8. Hasil pre dan postes para peserta perajin tahu pada kegiatan pengabdian Masyarakat di Desa Karanganyar, Kecamatan Wates, Kabupaten Kediri, Tahun 2024.

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat yang berfokus pada inovasi produk olahan tahu, pengembangan kemasan, dan strategi pemasaran di Desa Karanganyar, Kecamatan Wates, Kabupaten Kediri telah berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan perajin tahu. Hal ini terbukti dari peningkatan signifikan skor postes dibandingkan dengan pretes. Hasil ini mengindikasikan bahwa program pengabdian masyarakat ini telah memberikan kontribusi positif dalam upaya meningkatkan kualitas produk, daya saing, dan pada akhirnya, pendapatan perajin tahu di desa tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Fakultas Farmasi Universitas Airlangga atas dukungan finansial melalui Rencana Kegiatan dan Anggaran Tahun (RKAT) 2024 yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri sebagai mitra strategis yang telah bekerja sama dengan penuh semangat dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, serta Kepala Desa Karanganyar, Kecamatan Wates, Kabupaten Kediri yang telah memberikan kesempatan dan dukungan penuh kepada tim peneliti untuk melaksanakan kegiatan ini di wilayahnya.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik Jawa Barat. 2022. *Banyaknya Usaha Mikro dan Kecil menurut Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (Unit), 2020-2022*. <https://jabar.bps.go.id/indicator/9/756/1/banyaknya-usaha-mikro-dan-kecil-menurut-kode-klasifikasi-baku-lapangan-usaha-indonesia.html>
- Drucker, P.F. 2012. *Innovation and Entrepreneurship: Practice and Principles*. New York: HarperCollins Publishers.
- Fikriansyah, I. 2022. *Pengertian Inovasi: Ciri, Manfaat, dan Cara Berinovasi*. <https://www.detik.com/jabar/bisnis/d-6197336/pengertian-inovasi-ciri-manfaat-dan-cara-berinovasi>
- Hubeis, M. 2021. Strategi Pengembangan UMKM Pangan Melalui Kegiatan Kunjungan Lapang PS Pengembangan Industri Kecil Menengah, Sekolah Pascasarjana IPB. *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. **16**(2): 79–86. <https://doi.org/10.29244/mikm.16.2.79-86>
- Indrawijaya, B., Faturrohman, A., Nisa, H. 2017. Pembuatan dan Karakterisasi Briket Bahan Bakar dari Ampas Tahu sebagai Energi Alternatif. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*. **2**(1): 38-44. <https://doi.org/10.32493/jitk.v2i1.1087>
- Irawan, Y.K. 2013. *Perajin Tahu di Kediri Tetap Berproduksi*. KOMPAS. <https://regional.kompas.com/read/2013/09/09/1623085/Perajin.Tahu.di.Kediri.Tetap.Berproduksi>
- Jenita, J., Harefa, A.T., Pebriani, E., Hanafiah, H., Rukiyanto, B.A., Sabur, F. 2023. Pemanfaatan Teknologi dalam Menunjang Pembelajaran: Pelatihan Interaktif dalam Meningkatkan Kualitas Pendidikan. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. **4**(6): 13121–13129. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i6.23614>
- Novitasari, I.A. 2014. Pemanfaatan Biji Munggur Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tahu Dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Sebagai Penggumpal. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. <https://eprints.ums.ac.id/29639/>
- Syarief, R. 2016. *Pengemasan dan Perlindungan Mutu Bahan Pangan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Santosa, I.M.A., Ramayasa I.P., 2019, Desain dan Labeling Kemasan yang menarik dan informatif dengan memanfaatkan teknologi informasi. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (SINDIMAS)*. **1**: 91-95. <http://dx.doi.org/10.30700/sm.v1i1.543>
- Sarwono, B. Saragih, Y.P. 2004. *Membuat Aneka Tahu dan Tempe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tambunan, C.R. 2023. *Kontribusi UMKM dalam Perekonomian Indonesia*. Kementerian Keuangan Republik Indonesia. <https://djpb.kemenkeu.go.id/kppn/lubuksikaping/id/data-publikasi/artikel/3134-kontribusi-umkm-dalam-perekonomian-indonesia.html>