

PROGRAM PEMBERDAYAAN EKONOMI KELUARGA MELALUI PELATIHAN OLAHAN TAHU DI RAJABASA JAYA RT 009 KOTA BANDAR LAMPUNG

Rahmi Eliyana¹, Elfa Verda Puspita¹, Kristina Agustiani¹, Nadisa Theresia Putri²

¹Institut Maritim Prasetya Mandiri

²Politeknik Negeri Lampung

*E-mail: elfa.verda@gmail.com

ABSTRAK

Pengabdian ini dilakukan dengan memberikan pelatihan pembuatan makanan olahan tahu pada ibu-ibu rumah tangga di lingkungan RT 009 Rajabasa Jaya. Adapun tujuan dari pelatihan ini agar dapat menciptakan jiwa wirausaha para ibu-ibu rumah tangga, meningkatkan keterampilan dalam bidang pengolahan pangan, terutama dalam hal pembuatan olahan tahu, sehingga mampu memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga. Olahan tahu cukup prospektif karena makanan favorit di masyarakat. Tahu mengandung protein yang cukup tinggi, sehingga berpotensi diolah menjadi produk pangan yang bergizi. Bahan dan cara pembuatan olahan tahu mudah diperoleh dan dipraktikkan. Metode pelaksanaan pelatihan dengan metode langsung praktek. Hasil evaluasi pelatihan membuat pangan olahan tahu ini terlaksana dengan baik dan peserta ibu-ibu rumah tangga sudah mempunyai kreatifitas dan inovasi dalam membuat olahan tahu.

Kata kunci: Olahan tahu, pemberdayaan ekonomi, wirausaha, inovasi

FAMILY EMPOWERMENT PROGRAM THROUGH TOFU PROCESSING TRAINING AT RAJABASA JAYA RT 009 KOTA BANDAR LAMPUNG

ABSTRACT

This service is carried out by providing training in making processed tofu food to housewives in the RT 009 Rajabasa Jaya area. The aim of this training is to create an entrepreneurial spirit in housewives, improve skills in the field of food processing, especially in making processed tofu, so as to provide additional income for the family. Processed tofu is quite prospective because it is a favorite food among the people. Tofu contains quite high protein, so it has the potential to be processed into nutritious food products. The ingredients and method for making processed tofu are easy to obtain and put into practice. The training implementation method is direct practice. The results of the evaluation of the training in making processed tofu food were carried out well and the participant housewives had creativity and innovation in making processed tofu.

Keyword : Processed tofu, economic empowerment, entrepreneurship, innovation

Disubmit: 11 Oktober 2023; **Diterima:**13 Maret 2023 **Disetujui:** 10 Oktober 2024

PENDAHULUAN

Salah satu makanan yang paling populer di Indonesia adalah kacang kedelai. Hal ini disebabkan oleh kandungan gizi tinggi kacang kedelai, harganya yang terjangkau, dan kandungan fitokimianya yang tinggi (Laila & Komarudin, 2021). Tahu adalah salah satu makanan olahan kacang kedelai yang sangat disukai. Ada berbagai jenis tahu yang tersedia di pasar, seperti tahu putih, tahu bulat, dan tahu kuning (Sikana, 2016). Proses pembuatan ini melibatkan perebusan, perendaman, dan penggilingan tanpa menggunakan bahan kimia obat (BKO). Memiliki kadar air (86%) dan protein (8-12%). Hasil penelitian Hadi et.al (2022), sampel tahu putih memiliki kandungan protein rata-rata yang tinggi (20%) yang terdapat di salah satu pasar tradisional kota Cirebon. Produk olahan tahu dapat dijadikan produk wirausaha yang menjanjikan karena banyak digemari masyarakat Indonesia.

Menurut Hissrich dan Peters (2002), kewirausahaan adalah kemampuan manajemen untuk membuat keputusan untuk mengembangkan barang atau jasa baru yang memiliki nilai tambahan untuk mendukung pencapaian keuntungan dan menghasilkan keuntungan perusahaan serta kepuasan konsumen. Antonites dan Vuuren (2014) mendefinisikan kewirausahaan sebagai kemampuan manajemen untuk mengembangkan barang atau jasa baru yang memiliki nilai tambahan untuk menghasilkan keuntungan perusahaan dan kepuasan konsumen. Yunistuti et.al (2022) mengatakan selain keberanian, wirausaha juga harus kreatif. Kreatifitas adalah proses membuat produk atau jasa yang memiliki nilai lebih. Nilai lebih adalah nilai yang memiliki manfaat atau kegunaan yang lebih baik.

Menurut Sudjianto (2018), sikap positif dan ketekunan adalah kunci keberhasilan wirausahawan. Oleh karena itu, ibu rumah tangga dipilih sebagai mitra pelatihan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini. Ibu rumah tangga yang tekun ini merasa perlu untuk meningkatkan dan mendorong cara berpikirnya, membangun kemampuan pengambilan keputusan, dan mengendalikan pekerjaannya secara mandiri; ini adalah beberapa kunci sukses seorang wirausahawan.

Coyle (2016) menyatakan bahwa kemitraan internal yang kuat di antara Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M), yang terdiri dari dosen yang mewakili berbagai program studi dan jajaran pejabat universitas, adalah kunci keberhasilan dan pondasi kemitraan universitas masyarakat yang disingkat KUM. Mengingat tujuan program KUM adalah untuk memberikan kemampuan pengetahuan praktis tentang kewirausahaan, khususnya bagi ibu rumah tangga, materi yang disampaikan mencakup wirausaha yang bersentuhan langsung dan dapat dilakukan oleh ibu rumah tangga, seperti pelatihan untuk mengubah produk olahan tahu menjadi produk yang bernilai ekonomi. Hasil olahan tahu ini dibuat menjadi makanan tahu, atau "tahu brontak", dalam program ini. Diharapkan bahwa tahu brontak ini akan menjadi rintisan produk unggulan yang dapat memberikan tambahan pendapatan bagi keluarga, sehingga merupakan bisnis keluarga yang layak.

Kebutuhan ekonomi yang terus semakin meningkat, menuntut ibu-ibu rumah tangga untuk memberikan sumbangan pendapatan bagi keluarganya. Faktor kurangnya keterampilan dan informasi serta peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan menjadi salah satu kendala yang dihadapi oleh ibu-ibu rumah tangga. Oleh karena itu, perlu diberikan tambahan pelatihan dan bimbingan serta pendampingan dalam berinovasi membuat olahan pangan tahu. Adanya pelatihan pembuatan olahan produk tahu diharapkan mampu memberikan keuntungan dan pengetahuan bagi ibu rumah tangga peserta pelatihan.

METODE KEGIATAN

Lokasi pelatihan dilakukan di rumah salah satu warga RT 009 Rajabasa Jaya Kota Bandar Lampung. Partisipasi kegiatan dalam pelatihan membuat pangan olahan tahu ini mengundang puluhan ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 29 Desember 2023 jam 10.00 WIB sampai dengan selesai

Adapun bahan-bahan yang digunakan pada pelatihan ini adalah sebagai berikut: sayur kol 0,5 kg, tepung terigu 1 kg, daun bawang secukupnya, saos tomat 200 gram, saos cabe 200 gram, gula aren 1 keping, telur ayam 1 butir, bawang putih 10 siung, tepung maizena 1 sendok makan, garam dan penyedap rasa secukupnya, air secukupnya.

Alat-alat yang digunakan dalam pelatihan ini adalah kompor, kuai, pengaduk, baskom, piring, sendok

Metode yang digunakan adalah metode langsung. Dimana metode ini pelatihan dilakukan secara langsung dan dipraktekkan secara langsung oleh ibu-ibu rumah tangga sehingga terlihat hasil secara nyata.

Cara Produksi:

1. Tahu dicuci bersih.
2. Sayur kol dicincang kecil-kecil sampai halus.
3. Daun bawang di iris kecil-kecil.
4. Bawang putih dihaluskan menggunakan blender.
5. Tepung terigu dimasukkan bahan-bahan kol, telur, daun bawang, garam, bawang putih halus, penyedap secukupnya lalu di aduk. Setelah rata diaduk, dimasukkan tahu putih yang sudah disiapkan untuk di goreng.
6. Dalam pembuatan bumbu, masukkan gula aren diberi air sedikit untuk dicairkan, lalu tambahkan saos tomat, saos cabe, tepung maizena, garam, dan penyedap rasa. Dipanaskan sampai mendidih dan merata sambal diaduk.
7. Tahu yang sudah digoreng dimakan bersama bumbu/saos yang sudah dimasak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pelatihan membuat pangan olahan tahu di peroleh bahwa antusias pada ibu ibu rumah tangga dan rasa ingin tahu dalam membuat olahan tahu. Pelatihan ini dapat menciptakan jiwa wirausaha para ibu-ibu rumah tangga, meningkatkan keterampilan dalam bidang pengolahan pangan, terutama dalam hal pembuatan olahan tahu, sehingga mampu memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga. Olahan tahu cukup prospektif karena makanan favorit di masyarakat. Tahu mengandung protein yang cukup tinggi, tahu juga mengandung kalsium, sehingga berpotensi diolah menjadi produk pangan yang bergizi. Bahan dan cara pembuatan olahan tahu mudah diperoleh dan dipraktekkan. Antusias ibu ibu rumah tangga ini menjadikan suatu motivasi untuk berkreaitivitas dan berinovasi dalam membuat pangan dari olahan tahu sehingga diharapkan dapat menciptakan jiwa wirausaha.



Gambar 1. Bahan-bahan dalam membuat pangan olahan tahu



Gambar 2. Peserta pelatihan dalam membuat pangan olahan tahu



Gambar 3. Pemberian pelatihan membuat pangan olahan tahu



Gambar 4. Produk olahan tahu “tahu brontak”

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil pelatihan membuat pangan olahan tahu pada ibu ibu rumah tangga diperoleh simpulan bahwa keterampilan dan pengetahuan dalam bidang olahan pangan tahu ibu ibu rumah tangga meningkat, sehingga mampu memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga, kreatif dalam membuat olahan tahu dan juga mempunyai jiwa wirausaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Eko Sujianto. (2018) PENDIDIKAN KEWIRAUSAHAAN MELALUI PELATIHAN PRODUKSI TAHU DAN KERUPUK OKARA BAGI IBU RUMAH TANGGA DESA BENDILJATI KULON KABUPATEN TULUNGAGUNG. J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat) Volume 6, Nomor 1, Juli 2018: 27 – 34.
- Antonites, AJ and Vuuren, JJ van. (2014) Inducing Entrepreneurial Creativity, Innovation and Opportunity-Finding Skills. South African Journal of Economics and Management Sciences. Vol. 8 No. 3. pg. 257.
- Coyle, Mary. (2016) Model Baru Kemitraan Universitas-Masyarakat untuk Perguruan Tinggi di Indonesia. Jakarta: Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Dewi, Firly Istighfariana. 2023. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Tahu Putih Dengan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada UD Sindang Kasih Di Kabupaten Pasuruan. Undergraduate thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Elfariyanti, Ainul Fahmi Syahpitri. (2021) ANALISIS KANDUNGAN KALSIUM PADA TAHU PUTIH DAN TAHU SUMEDANG YANG DIJUAL DI PASAR PEUNAYONG KOTA BANDA ACEH. Jurnal Sains & Kesehatan Darussalam. 1(1) 10-16.
- Hissrich, Robert D. and Peters, Michael P., 2002. Entrepreneurship. New York; The McGraw Hill.
- Ismanurrahman Hadi, Samsudin Azhari, Deby Nurlutfiana. (2022) PENENTUAN KADAR PROTEIN DAN CEMARAN MIKROORGANISME TAHU PUTIH DARI PASAR TRADISIONAL X KOTA CIREBON. Jurnal Ilmiah Bhakti Farmasi. Vol 7 No.2 :45-48.
- KBBI. "Arti kata Wirausaha." <https://kbbi.web.id/wiraswasta>
- Laila, P., & Komarudin. (2021) Peningkatan Ekonomi Masyarakat: Dampak Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Menjadi Nugget. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat.
- Meredith, Geoffrey G (1996). Kewirausahaan Teori dan Praktek. PPM: Jakarta.
- Merkuria Karyantina dan Kapti Rahayu K. (2017) PELATIHAN PEMBUATAN STIK DAN KERUPUK AMPAS TAHU DI PERUMNAS MOJOSONGO. Jurnal Adiwidya Vol 1 No 1.
- Sikana. (2016) Analisis Kualitatif Kandung Formalin pada Tahu yang Dijual di Beberapa Pasar di Kota Palu. Jurnal Kovalen.
- Sukron Romadhona, Susan Barbara Patricia. (2020) Teknologi Diversifikasi Produk Tahu di Desa Sumbersalak Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember Untuk Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga. Warta Pengabdian. Volume 14, Issue 1, pp.23-31.
- Thomas W. Zimmerer & Norman M. Scarborough. (2004). Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil. Salemba Empat: Jakarta.

Yuniastuti, R. M., Nasyaroeka, J., & Akuntansi, P. S. (2022) Menumbuhkan Minat Wirausaha dan Kreatifitas snack tart pada Remaja di Bandar Lampung.