

**PENGEMBANGAN PRODUK TAHU KUNING KHAS KEDIRI
MENJADI PRODUK LAIN (MI - SOSIS -KRECEK TAHU KUNING)
SEBAGAI PRODUK KHAS KEDIRI YANG BARU**

**Wiwiek Kusumaning Asmoro¹, Ahmad Dony Mutiara Bahtiar²,
Riswan Eko Wahyu Susanto³**
^{1,2,3}Politeknik Kediri
wiwikasmoro@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk pengembangan usaha produksi tahu kuning dalam pembuatan produk olahan makanan baru yang berbahan dasar tahu kuning menggunakan teknologi mesin baru. Program Iptek Bagi Masyarakat (IbM) ini dilaksanakan dalam 8 (delapan) bulan dengan target luaran utama yaitu mesin untuk olahan makanan baru yang berbahan dasar tahu kuning, yaitu mesin N, mesin pembuat Sosis Tahu Kuning, dan mesin Krecek tahu Kuning.

Dampak dari program Iptek Bagi Masyarakat (IbM) bagi masyarakat adalah munculnya kesadaran bagi pengusaha produksi tahu kuning baik secara individu atau kelompok untuk mencoba mengembangkan dan sekaligus menerapkan mesin pengolah tahu kuning dalam produksi olahan makanan baru yaitu, Mi, Sosis, dan Krecek Tahu Kuning. Pelaksanaan program Iptek Bagi Masyarakat (IbM) ini dilakukan secara bermitra dengan 2 (dua) pengusaha produksi tahu kuning di Kota dan Kabupaten Kediri. Agar pelaksanaan Iptek Bagi Masyarakat (IbM) terarah, metode yang digunakan dengan langkah Persiapan (*Plan*), Pelaksanaan (*Do*) dan Refleksi (*See*).

Luaran yang dihasilkan pada program pengabdian masyarakat ini adalah meningkatnya omzet pada mitra yang bergerak dalam bidang ekonomi, meningkatnya kuantitas dan kualitas produk, meningkatnya pemahaman dan ketrampilan masyarakat, terdapat model, rekayasa sosial, system dan produk/barang, publikasi pada jurnal ilmiah, terciptanya hak kekayaan intelektual atau HAKI.

Kata kunci : Tahu Kuning, Mi, Sosis, Krecek

ABSTRACT

Community service activity is aimed to develop yellow tofu production business in the manufacture of new yellow-based tofu-based food products using new machine technology. Science and Technology Program for Society (IbM) is implemented in 8 (eight) months with the main output target is the machine for new food preparations based yellow know, the machine Noodles Yellow Tofu, Sausage Machine Yellow Tofu, and Krecek Yellow Tofu machine.

*The impact of the Community Science and Technology program for the community is the awareness for the yellow tofu producers either individually or in groups to try to develop and simultaneously apply yellow tofu processing machines in new food preparation products, Noodles, Sausage, Krecek. Implementation of Science and Technology for Society (IbM) program is done in partnership with 2 (two) yellow tofu production businessman in Kota and Kabupaten Kediri. In order for the implementation of Science and Technology for Society (IbM) directed, the method used with step Preparation (*Plan*), Implementation (*Do*) and Reflection (*See*).*

Outcomes generated in this community service program are increasing turnover to partners in the economic field, increasing quantity and quality of products, increasing understanding and skills of society, there are models, social engineering, systems and products / goods, publications on scientific journals, the creation of rights intellectual property or intellectual property rights.

Keywords: Tofu Yellow, Noodles, Sausage, Krecek

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Tahu merupakan makanan tradisional Indonesia yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia harganya relatif murah dan kandungan gizi terutama protein yang tinggi, yaitu 10,9 gram per 100 gram tahu (Mahmud, dkk. 1990). Tahu yang kaya protein sudah sejak lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk. Pola konsumsi masyarakat akan tahu telah berkembang. Pengolahan menjadi produk padat jika dibandingkan dengan produk tahu biasanya. Produksi tahu dari tahun ketahun mengalami peningkatan.

Berdasarkan penelitian Widyawati (1996), pada tahun 1989, Kotamadya Kediri mempunyai 35 (tiga puluh lima) perusahaan tahu. Jumlah ini terus meningkat menjadi 54 perusahaan dalam tahun 1992, demikian pula pada perusahaan tahu merk “Sari Lezat POO”, tahun 1989 mempunyai kapasitas produksi 130.000 biji/bulan, pada tahun 1995 meningkat menjadi 300.000 biji/bulan (Desperindag 2005).

Produsen tahu kuning yang semakin meningkat dan memproduksi tahu kuning semakin banyak tanpa diolah menjadi makanan olahan baru, menurun. Pada fase yang terakhir ini, sebagian besar konsumen sudah mulai jenuh dengan produk yang ditawarkan. Kondisi ini membuat jumlah pelanggan menurun drastis, serta banyak yang berpaling ke produk lain. Jadi, bisa dipastikan pada fase ini, omset penjualan yang dirima akan sangat berkurang bahkan sampai di titik minus dan mengalami kerugian.

Berdasarkan data yang diperoleh dari mitra pertama yaitu produsen tahu kuning Populer yang berdiri sejak tahun 1987 yang terletak di Jalan Tinalan No 04 Timur, Kota Kediri. Dalam usaha yang mereka jalankan pembuatan tahu kuning selama ini masih dilakukan secara tradisional, dalam segi produksi menghasilkan 2000 tahu per hari dan memperoleh omzet Rp. 10.000.000,- per bulan dengan karyawan sebanyak 4 orang pekerja. Mitra usaha kedua pengusaha tahu kuning Sumber Berkah. Usaha ini berdiri sejak tahun 1978 yang beralamat di Dsn. Baron Rt. 08 Rw. 01 Desa semen Kecamatan Pagu Kabupaten Kediri. Dalam usaha yang mereka jalankan pembuatan tahu kuning masih dilakukan secara tradisional, dalam segi produksi menghasilkan 4000 tahu per hari dan memperoleh omzet 12.000.000,- per bulan dengan karyawan sebanyak 5 orang pekerja. Kondisi usaha kedua mitra tersebut di gambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Produsen Tahu Kuning “Populer” dan “Sumber Berkah
Kota dan Kabupaten Kediri

B. Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil analisis dan hasil diskusi dengan mitra produsen tahu kuning yang ada di Kediri, teridentifikasi beberapa masalah dalam penjualan tahu kuning yaitu:

1. Kejenuhnya konsumen dalam mengkonsumsi tahu kuning yang hanya diolah dengan digoreng terlebih dahulu maupun di konsumsi secara langsung.
2. Menurunnya omzet penjualan tahu kuning.
3. Pemasaran produksi tahu kuning yang kurang menarik.

METODE PELAKSANAAN

A. Tempat dan Waktu

Pelaksanaan Iptek bagi Masyarakat (IbM) dari LPPM Politeknik Kediri yang dilaksanakan oleh Tim Dosen merupakan salah satu wujud dari tugas pengabdian masyarakat, khususnya masyarakat di Kabupaten dan Kota Kediri. Disamping itu, Tim Dosen yang terlibat dalam program Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini juga telah memiliki kompetensi dan kepakaran serta berpengalaman dalam melakukan pembimbingan terhadap masyarakat untuk meningkatkan omzet penjualan. Adapun pelatihan kepada mitra dilaksanakan pada :

1. Tanggal 3 Juni 2017 jam 09.00 (mesin Mi Tahu Kuning).
2. Tanggal 5 Juli 2017 jam 09.00 (mesin Sosis Tahu Kuning).
3. Tanggal 8 Agustus 2017 jam 09.00 (mesin Krecek Tahu Kuning).

B. Tahap Pelaksanaan

Agar program Iptek bagi Masyarakat (IbM) lebih terarah, maka metode yang digunakan dengan langkah sebagai berikut:

Tahap 1 : Perencanaan (*Plan*).

Tim Iptek bagi Masyarakat (IbM) melakukan kunjungan dan sosialisasi kepada kedua mitra untuk mengetahui bagaimana proses produksi dan sistem penjualan tahu kuning kedua mitra tersebut. Kemudian sosialisasi diadakan untuk menunjukkan rancangan alat yang dibuat untuk membuat suatu produk baru yaitu mie, sosis, dan krecek tahu yang merupakan inovasi baru yang berbahan dasar tahu kuning.

Tahap 2: Pelaksanaan (*Do*) .

Pada tahap pelaksanaan Tim Iptek bagi Masyarakat (IbM) membuat suatu alat yang digunakan untuk proses produksi mie tahu kuning, sosis tahu dan krecek tahu yang kemudian ditunjukkan kepada kedua mitra dengan mengadakan pelatihan terhadap ketiga alat tersebut.

Tahap 3: Refleksi (*See*)

Kegiatan yang dilakukan pada tahap refleksi adalah:

- a. Tim Iptek bagi Masyarakat (IbM) melakukan diskusi dengan produsen mi tahu mengenai uji coba pembuatan makanan olahan baru yang berbahan dasar tahu kuning.
- b. Tim Iptek bagi Masyarakat (IbM) memberikan bimbingan kepada produsen tahu kuning untuk membuat olahan makanan baru tersebut. Tujuan untuk mendapatkan masukan terhadap adanya kemungkinan kelemahan terhadap mesin pembuat olahan makanan baru tahu kuning tersebut. Setiap kelompok peserta Iptek bagi Masyarakat (IbM) membuat laporan uji coba versi revisi, kemudian laporan tersebut dikumpulkan ke tim Iptek bagi Masyarakat (IbM).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat “IbM Pengembangan Produk Tahu Kuning Khas Kediri Menjadi Produk Lain (Mie-Sosis_Krecek Tahu Kuning) sebagai Produk Khas Kediri yang Baru” pada mitra produsen tahu kuning POPULER yang terletak di Jalan Tinalan No 04 Timur, Kota Kediri dan mitra produsen tahu SUMBER BERKAH yang terletak di Dsn. Baron Rt. 08 Rw. 01 Desa semen Kecamatan Pagu Kabupaten Kediri. Pelaksanaan pengabdian sampai bulan Agustus 2017 telah dilaksanakan 70% program yaitu : Tahap Sosialisasi, Pembuatan Alat/Mesin, Tahap Pelatihan, Tahap Evaluasi. Kemudian untuk 30% program telah dilakukan dengan melakukan tahap pengemasan dan pemasaran produk.

1. Tahap Sosialisasi.

Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah melakukan sosialisasi dan kunjungan ke mitra produsen tahu kuning POPULER dan mitra produsen tahu SUMBER BERKAH. Berikut adalah gambar kegiatan sosialisasi yang telah dilakukan:



Gambar 2. Sosialisasi pada Produsen Tahu Mitra Populer



Gambar 3. Sosialisasi pada Produsen Tahu Sumber Berkah

Tahap sosialisasi ini dilakukan untuk menunjukkan rancangan alat yang dibuat untuk membuat suatu produk baru yaitu mie, sosis, dan krecek tahu yang merupakan inovasi baru yang berbahan dasar tahu kuning. Sosialisasi pada produsen tahu ‘Populer’ dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 18 April 2017 dan untuk produsen tahu “Sumber Berkah” dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 20 April 2017.

2. Tahap Pembuatan Alat/Mesin.

Pada Tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah membuat alat/mesin mie tahu, sosis tahu, dan krecek tahu yang digunakan untuk produksi mie tahu, sosis tahu dan krecek tahu. Berikut adalah gambar pembuatan alat mie tahu, sosis dan krecek tahu



Gambar 3. Proses Pembuatan Alat

Pelaksanaan pembuatan alat mie tahu kuning dilakukan selama 25 hari yaitu mulai tanggal 3 Mei sampai dengan tanggal 27 Mei 2017. Sedangkan alat pembuatan sosis tahu dilaksanakan selama 18 hari yaitu pada tanggal 5 Juni 2017 sampai dengan 22 Juni 2017. Alat krecek tahu dilaksanakan pada tanggal selama 20 hari yaitu tanggal 10 Juli 2017 sampai dengan 19 Juli 2017. Berikut adalah gambar hasil jadi dari ketiga alat tersebut :



Gambar 4. Mesin Mie Tahu



Gambar 5. Mesin Sosis Tahu



Gambar 6. Mesin Krecek Tahu

3. Tahap Pelatihan Mesin Mie Tahu, Sosis Tahu dan Krecek Tahu

Pada Tahap ini memberikan pelatihan kepada mitra terkait pembuatan alat atau mesin yang dibuat sehingga dapat menambah pengetahuan mitra tentang inovasi baru dari tahu kuning. Untuk pelatihan alat atau mesin mie tahu, sosis tahu dan krecek tahu dihadiri oleh 25 peserta yang antara lain dihadiri oleh produsen tahu Populer dan produsen tahu Sumber Berkah. Pelatihan alat atau mesin mie tahu dilaksanakan pada tanggal 3 Juni 2017, pelatihan sosis tahu dilaksanakan pada tanggal 5 Juli 2017 dan untuk pelatihan krecek tahu dilaksanakan pada tanggal 8 Agustus 2017. Berikut adalah gambar pelatihan yang sudah dilaksanakan kepada kedua mitra tersebut.



Gambar 7. Pelatihan Pengolahan Mie, Sosis dan Krecek Tahu



Gambar 8. Pelatihan Pengolahan Mie, Sosis dan Krecek Tahu



Gambar 9. Pelatihan Pengolahan Mie, Sosis dan Krecek Tahu

4. Tahap Evaluasi

- a. Tim Iptek bagi Masyarakat (IbM) melakukan diskusi dengan produsen mi tahu mengenai uji coba pembuatan makanan olahan baru yang berbahan dasar tahu kuning.
- b. Tim Iptek bagi Masyarakat (IbM) memberikan bimbingan kepada produsen tahu kuning untuk membuat olahan makanan baru tersebut. Tujuan untuk mendapatkan masukan terhadap adanya kemungkinan kelemahan terhadap mesin pembuat olahan makanan baru tahu kuning tersebut. Setiap kelompok peserta Iptek bagi Masyarakat (IbM) membuat laporan uji coba versi revisi, kemudian laporan tersebut dikumpulkan ke tim Iptek bagi Masyarakat (IbM).

KESIMPULAN

Pengabdian IbM pengembangan produk tahu kuning khas Kediri menjadi produk lain (mi - sosis - krecek tahu kuning) sebagai produk khas Kediri yang baru telah dapat dijalankan dengan baik dan tanpa halangan yang berarti. Dengan kerjasama tim pengabdian yang baik dan peran serta aktif dari produsen tahu populer dan produsen tahu sumber berkah maka dalam kegiatan pengabdian ini semuanya telah berjalan sesuai yang diharapkan dan harapannya dapat memberikan manfaat bagi mitra pengabdian masyarakat dalam keberlanjutan usaha dalam menaikkan omzet mitra dengan melakukan inovasi produk yaitu produk mie, sosis dan krecek yang terbuat dari bahan baku tahu kuning.

Pengabdian yang dilakukan ini telah sampai pada tahapan dilaksanakannya kegiatan kemasan produk dan pemasaran produk. Harapannya produsen tahu mitra pengabdian lebih meningkatkan inovasi produk supaya meningkatkan omzet penjualan tahu kuning yang merupakan makanan khas Kediri sehingga makanan yang berbahan baku dari tahu lebih bervariasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, Dedes. (2010). *Kualitas Krupuk Rambak Kulit Kelinci (Kadar Air dan Daya Kembang) Dengan Menggunakan Teknik Buang Bulu yang Berbeda*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya Malang.
- Billina, Aisya. (2014). *KAIHAN SIFAT FISIK MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Hadju, Rahmawaty. (2008). *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Krecek Kulit Sapi*. Fakultas Peternakan. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Khotimah, K. (2009). *Kualitas Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (Curcubita Mocschata) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Muhandri, Tjahja. (2012). *Komposisi Kimia Tepung Jagung Varietas Unggul Lokal dan Potensinya untuk Pembuatan Mie Jagung Menggunakan Ekstruder Pencetak*. Jurnal Sains Terapan: Volume II, Nomor 16-31.
- Prasetiani, Arny Ika, dan Widjanarko Simon Bambang. (2015). *Pembuat Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang*. Universitas Brawijaya Malang
- Renreng, Ilyas. (2012). *Mekanika Jurnal Teknik Mesin dan Industri Vol 3 No 1*. Universitas Hasanudin. Makasar.

- Sarastani, Dewi. (2010). *Mi Kering Berbahan Baku Ubi Jalar (formulasi, proses produksi, karakteristik produk)*. Supervisor Jaminan Mutu Pangan. Bandung.
- Setyanto, Nasir W. (2012). *Perancangan Alat Pengering Mie Ramah Lingkungan*. Teknik Industri. Universitas Brawijaya Malang.
- Sofiana, Anjar. (2012). *Penambah Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi*. Politeknik Negeri Lampung.