

Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin
Volume 1, Nomor 7, Agustus 2023, Halaman 42-48
E-ISSN: 2986-6340
DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.8185711>

Pengembangan Inovasi Produk Olahan Tahu Sebagai Alternatif Untuk Meningkatkan Nilai Jual Tahu

Nala Mutimmul Faidah^{1*}, Acep Samsudin²

¹Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur
Jl. Rungkut Madya No. 1 Gn. Anyar, Surabaya, Jawa Timur

*Email korespondensi: 20042010146@student.upnjatim.ac.id

Abstrak

Tahu merupakan makanan olahan yang terbuat dari bahan utama kacang kedelai. Di desa Karanglo terdapat lebih dari 7 pabrik yang masih memproduksi tahu hingga saat ini. Pabrik tahu ini tidak hanya memproduksi tahu putih melainkan tahu yang sudah digoreng dan siap untuk dijual. Tahu Remux merupakan inovasi produk UMKM warga desa Karanglo yang menggunakan bahan utama dari tahu goreng. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi yang dilakukan dengan mengamati perilaku dan aktivitas seseorang secara langsung. UMKM Tahu Remux ini masih mengalami kesulitan dalam masalah *branding*, oleh karena itu kelompok KKNT 21 membantu proses *re-branding* produk Tahu Remux yaitu dengan pengubah kemasan produk yang semula hanya menggunakan styrofoam kini diubah menjadi kemasan *standing pouch* dan ditambah *sticker*. Dengan hal ini diharapkan Tahu Remux lebih menarik dan mudah dikenal oleh *customer*.

Kata kunci: Tahu, UMKM, Inovasi Produk

PENDAHULUAN

Tahu adalah makanan yang terbuat dari kedelai yang telah diolah. Makanan ini populer diberbagai negara, terutama di Asia dan menjadi sumber protein yang baik untuk vegetarian dan vegan. Selain itu tahu juga dapat dimasak dengan berbagai cara sehingga membuatnya menjadi makanan yang serbaguna dan mudah dipadukan dengan makanan lainnya. Bagi orang Indonesia nama tahu tentulah tidak asing lagi untuk didengar, karena tahu sudah termasuk makanan pokok (pengganti ikan).

Desa Karanglo merupakan salah satu desa di Kecamatan Mojowarno dengan salah satu penghasilan utama masyarakatnya adalah dengan memproduksi tahu. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan Desa Karanglo memiliki lebih dari 7 pabrik tahu yang aktif. Olahan tahu di Desa Karanglo berupa tahu goreng saja namun cukup diminati masyarakat luas. Penjualan olahan tahu ini mampu terjual hingga luar desa seperti Malang dan luar kota lainnya. Harga untuk olahan tahu ini dapat terbilang cukup terjangkau sehingga untuk setiap pabrik dapat memproduksi tahu dalam jumlah cukup banyak. Akan lebih baik lagi apabila terdapat inovasi terkait pengolahan tahu di Desa Karanglo agar pemasaran tahu tersebut dapat lebih meluas.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi yang dilakukan dengan mengamati perilaku dan aktivitas seseorang secara langsung. Dengan metode observasi juga dapat membantu mahasiswa karena dapat melakukan pengamatan secara terbuka (Sugiyono Muhammad Rizki, dkk, 2022). Selain itu, dengan menggunakan

metode observasi mahasiswa juga tidak memerlukan alat atau data khusus, melainkan hanya menggunakan panca indra untuk mengamati.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Karanglo merupakan salah satu desa di Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang dengan salah satu penghasilan utama masyarakatnya adalah dari penjualan tahu. Di Desa Karanglo ini sendiri memiliki lebih dari 7 pabrik tahu yang masih berdiri dan beroperasi hingga saat ini. Pabrik tahu tersebut menyebar di beberapa dusun, seperti di Dusun Bajang dan Dusun Klagen, dengan pabrik tahu terbesarnya yang berada di Dusun Bajang. Ada salah satu pabrik yang sudah berdiri pada tahun 2000, dan sudah berkembang pesat, walaupun masih tergolong menggunakan alat yang tradisional, dan memakan waktu yang lama, tetapi pabrik ini mampu mendulang omset yang lumayan bagi Desa Karanglo.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang direncanakan termasuk dikategorikan ke dalam bidang ekonomi kreatif. Dalam hal ini berkaitan dengan meningkatkan pendapatan para pelaku usaha UMKM terutama dalam produk olahan tahu yang ada di Desa Karanglo. Kegiatan ini dilaksanakan oleh Mahasiswa Kelompok 21 KKN Tematik dari Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur selama masa KKNT di Desa Karanglo. Kegiatan tersebut dimulai dengan kunjungan ke Balai Desa untuk pendataan UMKM yang ada di Desa Karanglo pada tanggal 4 April 2023. Kami pada saat itu menemui Bapak Sekretaris Desa dan membicarakan terkait potensi UMKM yang ada di Desa Karanglo. Kemudian Bapak Sekdes memberikan informasi terkait UMKM yang ada, seperti jumlah dan lokasi pabrik tahu, genteng, dan UMKM lain. Bapak Sekdes kemudian menyampaikan bahwa di Desa Karanglo memiliki banyak pabrik tahu yang pemasarannya sudah skala besar. Pak Sekdes juga merekomendasikan kami untuk bertemu dengan Bu Lurah dalam pendataan UMKM olahan tahu.



Gambar 1. Kunjungan ke Balai Desa

Kegiatan selanjutnya adalah kunjungan ke pabrik tahu terbesar di Desa Karanglo yang bertepatan di Dusun Bajang. Kunjungan tersebut kami lakukan pada tanggal 5 April 2023. Pada saat itu, kami bertemu dengan pemilik pabrik tahu dan melakukan beberapa wawancara terkait bisnis tahu yang mereka geluti. Informasi yang kami dapat adalah pabrik tersebut hanya menjual produknya berupa tahu goreng saja. Selain itu penjualan tahu tersebut sudah sampai luar desa, bahkan hingga ke Malang. Pemasaran tersebut dilakukan dengan door to door. Untuk pengemasannya, pabrik tahu tersebut hanya menggunakan kantong plastik saja. Informasi lain adalah jadwal pembuatan serta penggorengan tahu di pabrik tersebut.



Gambar 2. Wawancara Terkait Bisnis Tahu



Gambar 3. Kunjungan ke Pabrik Tahu

Kegiatan selanjutnya adalah kunjungan ke rumah Bu Lurah untuk informasi UMKM olahan tahu yang ada. Kunjungan tersebut dilaksanakan pada 6 April 2023. Hasil kunjungan tersebut yaitu Bu Lurah memberikan informasi bahwa UMKM yang bergerak di bidang olahan tahu di Desa Karanglo masih belum maksimal, baik dari hal pemasaran hingga packaging. Kami diarahkan untuk memfokuskan pada UMKM “Tahu Remux”.



Gambar 4. Kunjungan ke Rumah Kepala Desa

Berdasarkan informasi yang kami dapatkan dari Ibu Lurah tersebut, kami kemudian melanjutkan kunjungan ke UMKM “Tahu Remux” pada tanggal 7 April 2023. Kami pada saat itu mengamati, menganalisis, dan ikut serta dalam pembuatan Tahu Remux dari awal

hingga pengemasan. Kami juga menanyakan berbagai hal terkait bentuk pemasaran yang mereka lakukan hingga minat mereka untuk melakukan branding. Kami mendapati bahwa penjualan Tahu Remux hanya sebatas *door to door* dan dengan *system Pre Order by Whatsapp* dan *Instagram* saja. Pengemasannya pada saat itu juga hanya menggunakan *Styrofoam*.



Gambar 5. Proses Pembuatan Tahu Remux



Gambar 6. Proses Pembuatan Tahu Remux

Kegiatan selanjutnya adalah kunjungan kembali ke pabrik tahu untuk melihat proses pembuatannya. Kunjungan tersebut kami lakukan pada tanggal 8 April 2023. Karena kunjungan sebelumnya kami lakukan pada siang hari, dimana pembuatan tahu di pabrik ini dilakukan pada dini hari, maka kami melakukan kunjungan ulang untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan tahu di pabrik ini.



Gambar 7. Melihat Proses Penggorengan Tahu



Gambar 8. Melihat Proses Pengemasan Tahu

Kami kemudian melakukan diskusi terkait *branding* Tahu Remux yang kami lakukan pada 9 April 2023. Yang kemudian hasil diskusi tersebut kami sampaikan kepada pemilik UMKM. Kami berinisiatif untuk membuat stiker logo, pengemasan ulang menggunakan *standing pouch*, dan menambahkan varian rasa pada Tahu Remux yang kemudian ide kami tersebut disetujui oleh pemilik UMKM.



Gambar 9. Diskusi dengan Pemilik UMKM Tahu Remux Terkait Branding

Setelah mendapat persetujuan dari pemilik UMKM, Kami kemudian melakukan pendampingan UMKM “Tahu Remux” mulai dari urusan pemasaran hingga re-packaging. Pendampingan tersebut kami lakukan mulai tanggal 11 April 2023 hingga 14 April 2023.



Gambar 10. Re-Packaging Tahu Remux

Inovasi Olahan Tahu

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini merupakan salah satu rangkaian kegiatan Kuliah KerjaNyata (KKN) Mahasiswa UPN “Veteran” Jawa Timur di Dusun Bajang, Desa Karanglo, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang pada tanggal 16 Maret sampai dengan 27 Juni 2023. Melalui program ini, diharapkan mampu memberikan motivasi kepada masyarakat Dusun Bajang, Desa Karanglo, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang, sehingga dapat senantiasa meningkatkan value dari produk-produk yang dihasilkan. Kegiatan ini dilaksanakan secara sinergi dengan mitra, pemerintah desa,

dosen, dan mahasiswa melalui penyuluhan pentingnya inovasi produk dengan cara bersamaan melakukan *Focus Group Discussion* terkait inovasi pada produk; bantuan pembuatan desain kemasan, baik dari jenis wadah maupun logonya; serta pendampingan cara pembuatan “Tahu Remux” hasil dari diskusi terkait inovasi yang bisa dilakukan pada produk Tahu. Kegiatan selanjutnya dilakukan melalui Analisis Usaha, baik dari aspek produksi maupun finansial, untuk dapat mengetahui alokasi modal dan keuntungan yang dihasilkan setelah adanya inovasi “Tahu Remux”.

Berikut ini adalah Resep “Tahu Remux”, berupa bahan dan langkah-langkah dalam pembuatannya yang secara bersama-sama dilakukan uji coba dengan Mitra:

a) Bahan-bahan:

1. 1 Bungkus tahu matang ukuran besar.
2. 1 Bungkus bawang putih bubuk.
3. 1 Sendok teh garam.
4. Tepung beras secukupnya.
5. 2 Bungkus penyedap rasa.
6. Bumbu balado bubuk (bisa diganti dengan rasa lain).

b) Langkah-langkah:

1. Potong tahu menjadi dua bagian membentuk segitiga.
2. Keluarkan isian tahu hingga menyisakan kulit tahu nya saja.
3. Lipat keluar tahu sehingga kulit tahu berada di bagian dalam.
4. Campurkan tepung beserta garam dan penyedap rasa, lalu balurkan kulit tahu dengan tepung (pastikan tepung kering).
5. Siapkan wajan, kemudian panaskan minyak dalam wajan.
6. Goreng kulit tahu yang sudah di baluri oleh tepung.
7. Jika warna sudah berubah sedikit kecoklatan angkat tahu lalu tiriskan.
8. Taburkan tahu dengan bumbu balado (dapat diganti dengan bumbu yang lain sesuai selera).
9. Tahu Remux siap disajikan.



Gambar 11. Proses Remake Pembuatan Tahu Remux

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang peran industri kecil tahu terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat maka dapat disimpulkan bahwa industri kecil tahu mampu berperan terhadap peningkatan kondisi sosial ekonomi masyarakat Desa Karanglo. Kondisi sosial ekonomi masyarakat meliputi pekerjaan, pendapatan dan tingkat pendidikan. Keberadaan industri kecil tahu dapat menyerap banyak tenaga kerja sehingga menyebabkan di Desa Karanglo terjadi peningkatan jumlah tenaga kerja, pengurangan jumlah kemiskinan, pemerataan dalam distribusi pendapatan dan meningkatkan pembangunan ekonomi di Desa Karanglo itu sendiri. Industri kecil tahu juga dapat membantu mengatasi masalah pengangguran di Desa Karanglo karena dapat menciptakan lapangan kerja baru. Industri kecil tahu juga dapat menumbuhkan semangat wirausaha bagi masyarakat Desa Karanglo sehingga semakin banyak jumlah pengusaha tahu. Industri kecil tahu juga berperan terhadap perubahan sosial yang terjadi di masyarakat Desa Karanglo, perubahan yang terjadi diantaranya perubahan nilai-nilai sosial yaitu meningkatnya nilai-nilai kekeluargaan antar pengusaha tahu, perubahan sikap yaitu meningkatnya sikap kreatif dan inovatif, dan sikap peduli lingkungan para pengusaha tahu, perubahan pola perilaku masyarakat diantaranya yaitu meningkatnya rasa kebersamaan dan kekompakan dalam masyarakat.

Referensi

- Adilah, S., Parupi, R., Miranda, M., & Yeni, Y. (2022). PEMBAHARUAN KEMASAN TAHU GORENG SEBAGAI UPAYA PERBAIKAN KEMASAN BAGI UMKM DI DESA ALAI SELATAN. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1558- 1563.
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *10. Caksub.* (2020, October 3). *Cara Pemasaran Tahu Modern*. Retrieved 2023, from Tasudo: <https://www.tasudo.com/cara-pemasaran-tahu-modern.html>
- Peningkatan Pengetahuan Pemanfaatan Olahan Tahu Guna Peningkatan Ekonomi Masyarakat. (2022). *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2.
- Santi Mutia, Qomaruddin S. (2022). Peningkatan Pengetahuan Pemanfaatan Olahan Tahu Guna Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2.
- Widaningrum, I. (2015). TEKNOLOGI PEMBUATAN TAHU YANG RAMAH LINGKUNGAN (BEBAS LIMBAH). *12.*
- Yahya, D. (2018). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Mutu Tahu Yang Direbus Akar Ilalang Sebagai Pengawet Alami Selama Penyimpan Suhu Ruang.