



Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui pelatihan Pengolahan Tahu Menjadi Keripik Tahu di Desa Pematang Panjang Kecamatan Seruyan Hilir

Lili Winarti^{*1}, Mahmudah², Siti Dahlia³

^{1,2,3}Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Darwan Ali

Universitas Darwan Ali

*e-mail: liliwinarti14@gmail.co.id



Received:
14/09/2022

Revised:
18/11/2022

Accepted:
01/12/2022

Copyright: © 2022. Winarti et al.
This is an open-access article. This work
is licensed under a [Creative Commons
Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)



Permasalahan yang dihadapi mitra adalah kurangnya motivasi, pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah dan menjalankan usaha yang sederhana, melalui pengolahan variasi olahan tahu dapat menjadi keripik tahu, diharapkan mampu menumbuhkan semangat usaha, meningkatkan nilai gizi di keluarga, dan mampu berkontribusi terhadap pendapatan rumah tangga. Adapun tujuan dari kegiatan memberikan motivasi dan memberdayakan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Dan Pengemasan Olahan Tahu Menjadi keripik tahu Di Desa Pematang Panjang Kecamatan Seruyan Hilir. Metode pelaksanaan kegiatan dengan metode ceramah dan demonstrasi. Dari pelaksanaan kegiatan diperoleh hasil produk yaitu keripik tahu yang di buat bersama-sama dan tumbuhnya semangat berwirausaha, selain itu juga partisipasi aktif mereka dalam mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir, dan pemahaman yang baik tentang prodak yang dibuat

Kata kunci: Ibu Rumah Tangga, Keripik Tahu, Pemberdayaan, Pelatihan.

PENDAHULUAN

Tahu adalah produk tradisional yang berbahan baku utama kedelai, yang telah menjadi populer secara global karena dimasukkan dalam diet vegetarian, vegan, dan hipokalorik [1] dan bagi masyarakat Indonesia tahu sudah menjadi makanan tradisional dan sebagai makanan sumber protein yang bermutu tinggi karena banyak terdapat asam amino dan tahu memiliki kandungan protein nabati yang lebih baik dibandingkan protein hewani yang bersumber dari daging, susu maupun telur dan tahu memiliki protein yang hampir setara dengan daging [2]. Tahu sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat, selain itu tahu juga dapat dibuat dengan mudah tanpa harus memerlukan keahlian khusus dari seseorang dengan latar belakang ilmu pengetahuan tertentu.

Tahu diproduksi menggunakan proses multistep, termasuk pemilihan biji kedelai mentah, perendaman, penggilingan, pemanasan susu kedelai, penyaringan, penambahan koagulan, pengepresan, dan pengemasan [3]. Dan Menurut SNI 01-3142-1998, tahu merupakan produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai (*Glycine sp.*) dengan cara pengendapan protein baik menggunakan penambahan bahan pengendap organik maupun anorganik yang diizinkan[4].

Peningkatan permintaan tahu juga meningkatkan permintaan bahan baku utamanya yaitu kedelai, pada tahun 2019 dimana penggunaan kedelai untuk total industri sebesar 3,06 juta ton dan terus mengalami peningkatan hingga tahun 2021 menjadi sebesar 3,12 juta ton. Hal ini disebabkan konsumsi kedelai untuk tahu, tempe yang cukup tinggi sehingga penggunaan kedelai khususnya untuk industri mikro kecil mengalami peningkatan [5].

Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat, pengetahuan kandungan gizi dan pola konsumsi, sekarang tahu tidak hanya dikonsumsi sebagai lauk pauk, melainkan telah berkembang menjadi berbagai macam produk olahan seperti stik tahu, keripik tahu dan berbagai macam olahan lainnya. Perubahan pola konsumsi penduduk dapat dijadikan dasar dalam



menentukan arah perkembangan produk yang banyak diminati, salah satunya adalah olahan tahu. Dan alternatif dalam pengembangan produk tahu adalah Keripik, Keripik adalah makanan ringan (*snack food*) yang tergolong jenis makanan *crackers*, yaitu makanan yang bersifat kering, renyah (*crispy*), memiliki nilai gizi dan produk Keripik sangat digemari oleh masyarakat, hal ini membuka peluang yang cukup bagus untuk dikembangkan menjadi suatu usaha.

Potret dan Kondisi Khalayak Sasaran

Desa pematang Panjang adalah salah satu desa yang berada di Kabupaten Seruyan Kalimantan Tengah, dimana desa tersebut dikenal dengan penghasil kelapa, karena sebagian besar penduduk di desa tersebut memiliki lahan kelapa, ini membentuk struktur pekerjaan mereka yang mayoritas sebagai petani kelapa. Harga buah kelapa yang tidak konsisten menyebabkan petani tidak begitu serius dalam mengelola lahan kelapanya. Ditambah lagi adanya biaya-biaya yang dikeluarkan oleh petani untuk biaya pemeliharaan, hal ini menyebabkan sebagian besar hasil penjualan kelapa yang mereka peroleh habis untuk biaya-biaya pemeliharaan dan sisanya untuk konsumsi. Hal ini berdampak pada kehidupan keseharian mereka, dimana mereka hanya mengandalkan penghasilan dari penjualan kelapa, ini juga yang menjadi pendorong istri petani untuk bisa memiliki keterampilan yang bisa membantu perekonomian rumah tangga. Melalui bahan yang murah dan mudah diperoleh maka berdasarkan kesepakatan kami memilih bahan baku utamanya adalah tahu.

Target pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang berada di Desa Pematang Panjang Jl.Pematang Drawa Rt15 RW003, adapun kegiatan keseharian ibu-ibu rumah tangga pada gambar berikut :



Gambar 2. Keseharian IRT di Lokasi Pengabdian

Aktivitas suami IRT di lokasi pengabdian mayoritas bekerja sebagai petani, nelayan, menjadi buruh sawit, sehingga IRT memiliki banyak waktu untuk mengurus keluarganya saja, walaupun ada beberapa IRT yang merangkap menjadi kepala rumah tangga karena kondisi suaminya yang tidak memungkinkan lagi untuk mencari nafkah keluarganya. Berdasarkan uraian di atas kami tertarik untuk melakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui kegiatan penyuluhan, adapun produk olahan tahu menjadi pilihan kami, karena bahannya mudah didapat dengan harga yang terjangkau, selain itu pembuatannya tidak memakan waktu yang lama. Dengan menargetkan pengolahan Keripik Tahu ini pada IRT yang berada di Desa Pematang Panjang kami berharap produk ini bisa menjadi nilai tambah pada produk tahu dan bias menjadi penghasilan tambahan bagi IRT tersebut maupun menjadi cemilan sehari-hari bagi keluarganya.

Dari latar belakang dan potret khalayak sasaran diatas, maka tujuan dari kegiatan PKM ini adalah Memberdayakan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Dan Pengemasan Olahan Tahu Menjadi keripik tahu Di Desa Pematang Panjang Kecamatan Seruyan Hilir.

METODE

1. Metode Ceramah dan Diskusi

Kegiatan PKM ini diawali dengan memberikan ceramah dan penyuluhan kepada IRT di Desa Pematang panjang yaitu ibu-ibu rumah tangga di berada di Desa Pematang Panjang Jl. Pematang Drawa Rt15 Rw003 Kecamatan Seruyan Hilir Timur Kabupaten Seruyan. Para IRT dikumpulkan pada salah satu rumah warga. Kegiatan di mulai dengan memberikan ceramah tentang materi kegiatan. Adapun materi yang diberikan terkait dengan Motivasi dan menumbuhkan semangat peserta, kemudian memberikan materi tentang peluang usaha dan nilai tambah yang diciptakan dari produk olahan, serta cara pemasaran sederhana dari olahan produk, dan kemudian kegiatan dilanjutkan dengan metode Diskusi.

2. Metode Demonstrasi dan Pelatihan

Kegiatan demonstrasi dan pelatihan merupakan kegiatan lanjutan yang dilakukan oleh pelaksana PKM yang disebut tim pelaksana, dalam hal ini kami melibatkan mahasiswa sebagai pendamping dalam pelaksanaan kegiatan, adapun bahan dan prosedur dalam pengolahan keripik tahu ini di bagi dua yaitu cara pengolahan dan cara pengemasan sederhana:

Cara Mengolah Keripik Tahu

Resep Membuat Keripik Tahu :

a. Bahan :

Siapkan tahu mentah secukupnya
 Tepung trigu
 Garam
 Air
 Minyak goreng
 Jika ingin pedas bisa memakai bon cabe
 Bubuk Balado atau saus

b. Langkah-Langkah :

Potong tahu menjadi kecil-kecil yang berbentuk dadu.
 Panaskan minyak goreng.
 Goreng tahu yang telah diiris setengah matang.
 Setelah itu tiriskan tahu.
 Buatlah adonan tepung dengan air dan garam.
 Aduklah rata, tetapi jangan terlalu kental.
 Masukkan tahu setengah matang kedalam adonan tepung.
 Lalu panaskan lagi minyak yang tadi dipakai untuk menggoreng tahu setengah matang.
 Goreng kembali tahu sampai matang yang ditandai dengan warna kecoklatan.
 Dan terakhir sajikan diatas piring atau di kemas dalam plastik pouch dan Keripik tahu siap untuk dijual, secara online .

Cara Pengemasan Sederhana

a. Bahan :

Standing pouch bening/plastik bungkus
 Double tip/lem bolak balik
 Kertas HVS A4 bergambar Stiker
 Gunting



b. Langkah-langkah :

Masukkan Keripik tahu yang sudah di tiriskan kedalam plastik pembungkus

Setelah itu tutup pembungkus plastik

Gunting stiker pada kertas HVS A4

Lalu tempel stiker dengan double tip/lem bolak balik

Terakhir tempel stiker yang sudah di buka lemnya ke kertas pembungkus,keripik siap untuk di pasarkan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan mampu memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu rumah tangga khususnya di lokasi pelaksanaan pengabdian, Adapun kegiatan-kegiatan yang kami lakukan dimulai dengan kegiatan penyuluhan dan diskusi, dengan memberikan motivasi untuk semangat berwirausaha kepada ibu-ibu rumah tangga, nantinya diharapkan melelui pemberian motivasi akan menumbuhkan keinginan ibu-ibu rumah tangga untuk dapat melanjutkan dan membuka usahanya sendiri. Pada sesi diskusi peserta terlihat antusias dan aktif bertanya tentang produk yang akan di buat.



Gambar 3. Memberikan penyuluhan Motivasi Usaha Kepada Ibu-ibu Rumah Tangga

kegiatan praktek pengolahan keripik tahu dimulai dengan membagikan brosur cara pengolahan keripik tahu, selanjutnya secara bersama-sama mendemostrasikan Langkah-langkah pengolahan keripik tahu, di mulai dengan memotong motong tahunya sesuai dengan ukuran yang diinginkan, kemudian melakukan penggorengan, meniriskan, membelah tahu, memberikan tepung sajiku dan menggoreng Kembali sehingga di peroleh tahu yang krispy. Antusias di perlihatkan oleh ibu-ibu rumah tangga dalam mengikuti kegiatan mulai dari kegiatan memotong tahu, menggoreng sampai pada pengemasan produk.



Gambar 4. Proses kegiatan Pelatihan pembuatan keripik tahu

Tahap terakhir dari kegiatan ini adalah melakukan pengemasan, pengemasan berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan, kontaminasi, dan membuat produk tahan lama [7], selain itu kemasan juga berfungsi sebagai penarik perhatian konsumen, jika nantinya produk mereka akan di pasarkan, namun untuk sementara kegiatan ini hanya berfokus pada membangun semangat, membuka pikiran ibu-ibu rumah tangga dan memberikan pelatihan. Adapun pengemasan yang kami gunakan dengan menggunakan standing pouch, karena kemasan ini mudah dibeli ditoko bahan kue dan harganya masih terjangkau.



Gambar 5. Pengemasan Sederhana Keripik Tahu dan Siap di Pasarkan



Gambar 6. Foto Bersama di akhir Kegiatan

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan PKM yang sudah dilaksanakan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa membangun motivasi dan pelatihan sangat di perlukan untuk membangkitkan semangat dan menambah pengetahuan bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Pematang Panjang, peserta memberikan respon yang baik dan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pembuatan keripik tahu, peserta memahami cara pengolahan keripik tahu, dan diharapkan dapat menjadi nilai tambah pendapatan jika di jadikan usaha sampingan.

REFERENSI

- [1] L. Zheng, J. M. Regenstein, F. Teng, and Y. Li, "Tofu products: A review of their raw materials, processing conditions, and packaging," *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.*, vol. 19, no. 6, pp. 3683–3714, 2020, doi: 10.1111/1541-4337.12640.
- [2] Aminah Asngad and Irma Ayuningtyas Novitasari, "Kandungan Protein dan Kualitas Organoleptik Tahu Kacang Tunggak dan Tahu Biji Munggur dengna Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis dan Belimbing Wuluh sebagai Koagulan dan Pengawet Alami," *Semin. Nas. dan Pendidik. Biol. Saintek II*, pp. 326–336, 2017.
- [3] Q. Zhang *et al.*, "Research progress in tofu processing: From raw materials to processing conditions," *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*, vol. 58, no. 9, pp. 1448–1467, 2018, doi: 10.1080/10408398.2016.1263823.
- [4] Rahayu, Endang dkk. 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Yogyakarta. Kanisius
- [5] Buletin Konsumsi Pangan, "Kementerian Pertanian Republik Indonesia - Buletin Konsumsi Pangan - Volume 12 Nomor 1 Tahun 2021," *Kementeri. Pertan. Republik Indones.*, vol. 12, no. 1, pp. 32–43, 2021, [Online]. Available: <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/arsip-buletin/53-buletin-konsumsi/772-buku-buletin-konsumsi-pangan-semester-i-2021>
- [6] BPS. Indonesia, "Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia," in *Pengeluaran untuk konsumsi penduduk indonesia*. *Susenas*, vol. maret, no. 1, 2021. doi: 10.25104/mtm.v16i1.840.
- [7] D. T. Mareta and S. Nur, "Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemasan Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin," *Pengemasan Prod. Sayuran Dengan Bahan Kemasan Plast. Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin*, vol. 7, no. 1, pp. 26–40, 2011, [Online]. Available: <https://www.publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/Mediagro/article/download/530/652>