

## **Pelatihan Pembuatan Dan Pendampingan Pemasaran Produk Tahu (Resep Prodi Kimia ITERA) Pada Kelompok PKK RT 2 RW 2 Desa Patoman Kecamatan Pagelaran Kabupaten Pringsewu**

**Aditya Ayuwulanda<sup>1</sup>, Hawa Purnama Celala Ary Cane<sup>2</sup>, M. Yogi Saputra<sup>3</sup>, M. Alvien Ghifari<sup>4</sup>, Indarto<sup>5</sup>, Ilham Rahmatullah<sup>6</sup>, Anatasya Indriyanto<sup>7</sup>, Litri Yesi<sup>8</sup>**

*<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup> Program Studi Kimia Institut Teknologi Sumatera, Indonesia*

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Aditya Ayuwulanda

**E-mail:** [aditya.ayuwulanda@ki.itera.ac.id](mailto:aditya.ayuwulanda@ki.itera.ac.id)

### **Abstrak**

*Desa Patoman, yang dominan dalam sektor pertanian dan perdagangan, menghadapi tantangan ekonomi karena pendapatan sebagian besar penduduknya yang berasal dari pekerjaan suami sebagai petani atau pedagang tidak mencukupi untuk kebutuhan sehari-hari keluarga. Di samping itu, Kelompok PKK, sebagai organisasi kemasyarakatan desa, belum memiliki program kerja optimal untuk melatih ketrampilan warga desa, khususnya kaum wanita, guna meningkatkan penghasilan keluarga. Penelitian ini memfokuskan pada Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) dengan mengoptimalkan resep tahu menggunakan koagulan nigarin sebagai solusi untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga di Desa Patoman. Kegiatan PkM, dilaksanakan pada 29 Juli 2023, melibatkan kurang-lebih 20 peserta dari kelompok PKK. Pasca-pelatihan, kelompok PKK berhasil memproduksi tahu dengan rasa yang tidak asam dan memasarkannya secara mandiri. Pendampingan pemasaran dilakukan sebulan setelah pelatihan, diikuti dengan proses monitoring pada bulan September 2023. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan PkM ini memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan penghasilan keluarga di Desa Patoman, sambil memberdayakan kaum wanita dan mengoptimalkan peran Kelompok PKK sebagai agen pembangunan masyarakat.*

**Kata kunci** - Produktifitas Warga, Kelompok PKK, Pembuatan Tahu

### **Abstract**

*Patoman Village, predominantly engaged in agriculture and trade, faces economic challenges as the income of most residents, mainly derived from husbands working as farmers or traders, is insufficient for daily family needs. Additionally, the PKK Group, as a village community organization, lacks an optimal work program to train the skills of village residents, particularly women, to enhance family income. This research focuses on Community Service (PkM) by optimizing a tofu recipe using nigarin coagulant as a solution to improve the welfare of families in Patoman Village. The PkM activity, conducted on July 29, 2023, involved approximately 20 participants from the PKK group. Post-training, the PKK group successfully produced non-acidic tofu and independently marketed their products. Marketing assistance was provided one month after the training, followed by monitoring processes in September 2023. The research results indicate that this PkM activity positively contributes to the improvement of family income in Patoman Village, empowering women and optimizing the role of the PKK Group as an agent of community development.*

**Keywords** - Community Productivity, PKK Group, Tofu Production

## **PENDAHULUAN**

Desa Patoman terletak di Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Pringsewu, dengan jumlah penduduk sekitar 4.478 jiwa dan kurang lebih 1.288 kepala keluarga. Sebagian besar wilayah Desa Patoman didominasi oleh lahan pertanian dan perikanan, menjadi mata pencaharian utama penduduk yang berprofesi sebagai petani padi dan peternak ikan. Selain itu, sejumlah warga juga terlibat dalam kegiatan perdagangan, buruh bangunan, dan profesi lainnya.

Stabilitas ekonomi sebagian besar rumah tangga di Desa Patoman sangat bergantung pada penghasilan suami sebagai tulang punggung keluarga. Hasil wawancara dengan warga desa, seperti yang diungkapkan oleh Ibu Sumiati (46 tahun), menunjukkan bahwa suaminya bekerja sebagai buruh bangunan dan menjadi sumber utama pendapatan keluarga. Pengamatan di RT 2 RW 2 Desa Patoman mengonfirmasi bahwa banyak istri mengandalkan pendapatan suami untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Sebagian besar dari mereka hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga dan mengalami kendala karena pendapatan suami yang terbatas.

Salah satu organisasi yang aktif dalam pemberdayaan kesejahteraan keluarga di Desa Patoman adalah kelompok PKK. Namun, observasi terhadap peran kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Desa Patoman, khususnya di RT 2 RW 2, menunjukkan kinerja yang kurang optimal dalam meningkatkan produktivitas anggotanya, terutama kaum perempuan. Banyak perempuan di RT 2 RW 2 menghabiskan waktunya dengan kegiatan yang dianggap kurang bermanfaat. Padahal, PKK memiliki potensi sebagai wadah partisipasi perempuan dalam meningkatkan status ekonomi keluarga dan desa, salah satunya melalui Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM), seperti produksi tahu.

Tahu, sebagai makanan yang populer di Indonesia, dianggap sebagai UMKM yang dapat dikembangkan karena ketersediaan kedelai yang melimpah (Iswadi, 2021). Berdasarkan Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi kedelai yang diolah menjadi tahu per kapita pada tahun 2020 mencapai 7,46 kg (Buletin Konsumsi Pangan, 2021). Tahu merupakan sumber protein non-hewani yang kaya asam amino esensial dan mudah dicerna.

Untuk meningkatkan kondisi ekonomi keluarga dan memaksimalkan peran kelompok PKK di Desa Patoman, khususnya di RT 2 RW 2, penelitian ini mengusulkan pelaksanaan pelatihan pembuatan tahu dan pendampingan dalam proses pemasaran. Dengan kegiatan ini, diharapkan perempuan, terutama istri, dapat berperan lebih aktif dalam mendukung penghasilan keluarga.

## **METODE**

Dalam persiapan program Pengabdian kepada Masyarakat, mekanisme pelaksanaan kegiatan diuraikan sebagai berikut:

1) Survei Calon Lokasi Mitra Pengabdian kepada Masyarakat:

Tim pelaksana pengabdian melakukan kunjungan ke Desa Patoman, Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Pringsewu. Tujuan kunjungan ini adalah untuk meninjau kondisi di desa, melakukan diskusi mengenai rencana kegiatan pelatihan, dan merumuskan masalah berdasarkan kondisi lapangan. Persetujuan diambil setelah diskusi dengan Ketua PKK Desa Patoman dan wawancara langsung dengan siswa.

2) Penyusunan dan Pengusulan Proposal Pengabdian kepada Masyarakat:

Dalam rangka memberikan solusi konkret terhadap masalah yang diidentifikasi di lapangan, tim pelaksana pengabdian mengajukan proposal untuk memperoleh bantuan pendanaan kegiatan dari ITERA.

3) Persiapan Materi dan Perlengkapan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat:

Tim melakukan optimasi resep tahu di laboratorium Kimia ITERA dan merancang materi pelatihan dalam bentuk bahan paparan Ms. Power Point. Bahan paparan tersebut berkaitan dengan cara pembuatan tahu dan strategi pemasaran produk.

4) Pelaksanaan Kegiatan:

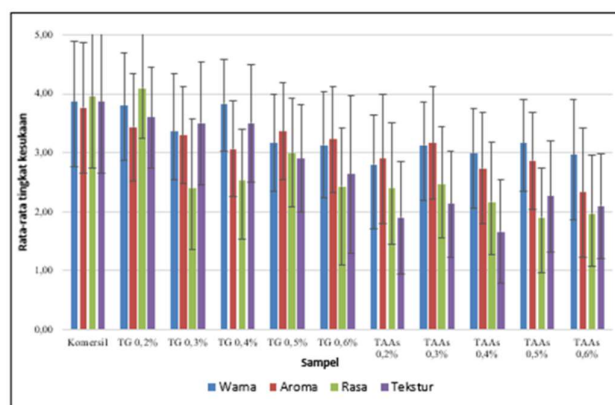
Langkah-langkah program kerja yang akan dijalankan di lokasi Pengabdian kepada Masyarakat mencakup program pelatihan pembuatan tahu dan pendampingan proses pemasaran produk tahu. Pelatihan dilakukan dengan praktik pembuatan produk tahu sehingga anggota kelompok PKK dapat mengaplikasikan resep yang telah diajarkan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Persiapan Sosialisasi

Tahu merupakan bahan pangan yang umum dijumpai dan sangat digemari oleh masyarakat Indonesia (Kementrian Pertanian Republik, 2021). Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) tahun 2020, konsumsi kedelai yang diolah menjadi tahu per kapita mencapai 7,46 kg (Iswadi, 2021) (Widyaningrum & Situasi, 2015). Umumnya, tahu dapat dikonsumsi sebagai pendamping nasi atau sebagai camilan saat waktu luang. Tahu, sebagai produk olahan kedelai, memiliki kandungan protein nabati yang sangat baik untuk kesehatan tubuh. Asam amino yang terdapat dalam tahu bersifat komprehensif, dengan tingkat pencernaan yang tinggi, mencapai sekitar 85-98% (Ensiklopedia Dunia, 2016).

Salah satu penelitian yang dilakukan di Program Studi Kimia selama tahun akademik 2022-2023 fokus pada optimalisasi resep tahu dengan menggunakan koagulan nigrin. Salah satu kelebihan nigrin sebagai koagulan adalah menghasilkan tahu yang tidak bersifat asam. Tahu yang umumnya beredar di pasar tradisional di Lampung biasanya menggunakan koagulan asam cuka, sehingga menghasilkan tahu dengan rasa yang asam. Penelitian yang dilakukan oleh Ilham (2023) mengoptimalkan resep tahu dengan variasi konsentrasi koagulan (Rahmatullah, 2023). Tahu yang dihasilkan kemudian menjalani uji organoleptik untuk menilai tingkat kesukaan responden terhadap tahu yang dihasilkan. Hasil organoleptik dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1.  
Grafik uji Hedonik

Setelah mengoptimalkan resep tahu, penelitian dilanjutkan dengan persiapan proses sosialisasi, melibatkan penyediaan alat dan bahan, penyusunan materi presentasi (termasuk resep, kandungan gizi, dan strategi pemasaran), serta perencanaan komunikasi efektif terkait temuan penelitian.

## 2. Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi dan Praktek Pembuatan Tahu

Setelah tahap persiapan, dilakukan koordinasi dengan pengurus PKK di Desa Patoman untuk merencanakan tanggal pelaksanaan pelatihan pembuatan tahu. Pelatihan selanjutnya dilaksanakan pada tanggal 29 Juli 2023 di rumah salah seorang warga RT 2 RW 2 Desa Patoman. Kegiatan tersebut dihadiri oleh 20 anggota PKK yang memiliki rentang umur dari 29-50 tahun. Kegiatan dilaksanakan dengan memberikan materi tentang nilai gizi yang terkandung dalam Tahu dan faktor apa saja yang mempengaruhi rasa dan tekstur tahu. Setelah pemberian materi, dilakukan praktik pembuatan tahu yang dipandu oleh anggota PkM dan dibantu 3 orang mahasiswa. Dokumentasi PkM dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.**

Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Tahu

Setelah dilakukan pelatihan pembuatan tahu, ibu-ibu anggota PKK akan didampingi dalam proses pemasaran produk tahu yang telah berhasil dibuat. Gambar 3 merupakan dokumen foto yang dibagikan salah satu peserta pelatihan yang berhasil memproduksi tahunya sendiri menggunakan nigarin.

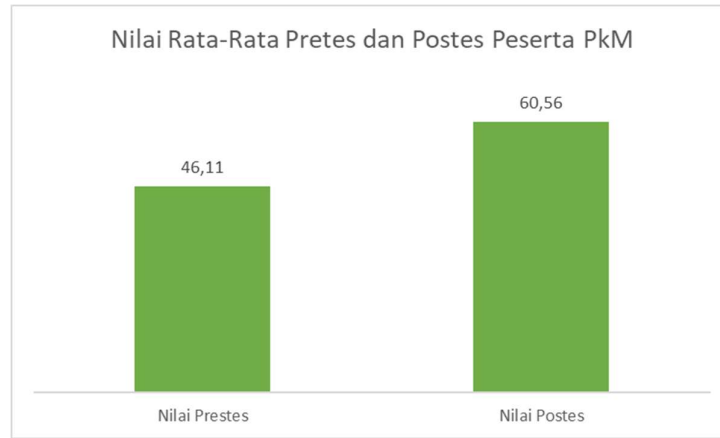


**Gambar 3.**

Tahu hasil produksi Kelompok PKK peserta PkM

Pada pelaksanaan kegiatan PkM tidak hanya dilakukan pelatihan proses pembuatan tahu, tetapi juga dilakukan transfer pengetahuan tentang nilai gizi tahu, kandungan gizi tahu, serta faktor-faktor yang mempengaruhi rasa dan tekstur tahu yang dihasilkan. Untuk mengetahui apakah proses transfer ilmu berhasil dilakukan adalah dengan memberikan pretes dan postes guna mengukur tingkat

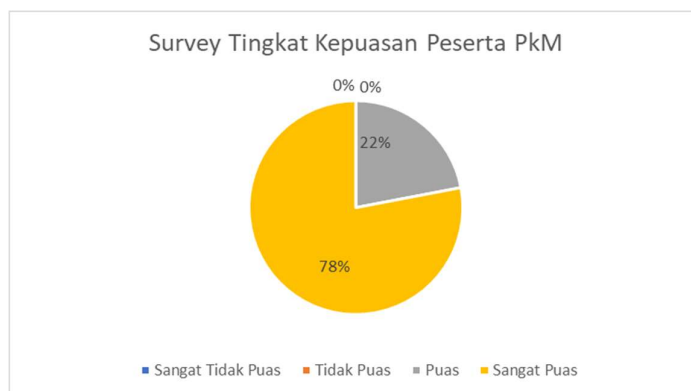
pemahaman peserta PkM terhadap materi yang dipaparkan. Nilai rata-rata pretes dan postes dapat dilihat pada Gambar 4.



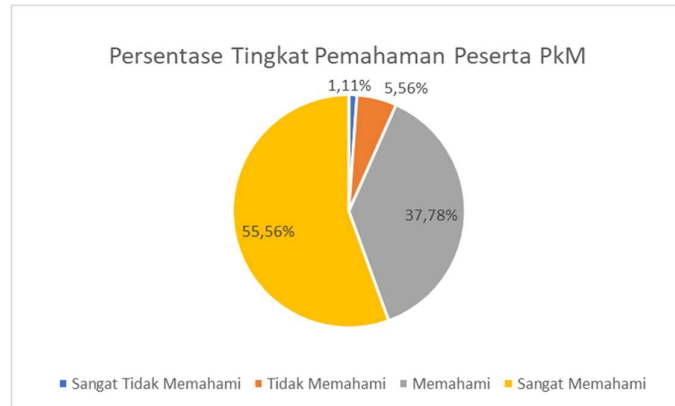
**Gambar 4.**  
Nilai Rata-Rata Pretes dan Postes Peserta PkM

Jika dilihat berdasarkan selisih nilai rata-rata pretes dan postes dapat disimpulkan bahwa proses transfer pengetahuan berhasil dilakukan. Namun, jika dilihat berdasarkan nilai rata-rata postes peserta PkM masih bisa ditingkatkan lagi. Pemaparan materi yang dilakukan dalam waktu singkat menjadi salah satu faktor kurang maksimalnya nilai postes yang dihasilkan.

Setelah kegiatan PkM selesai dilaksanakan, peserta PkM diberikan angket untuk mengetahui tingkat kepuasan peserta terhadap kegiatan PkM yang dilaksanakan dan juga *self assessment* tingkat pemahaman peserta terhadap materi PkM. Hasil angket kepuasan dapat dilihat pada Gambar 5 dan Gambar 6.



**Gambar 5.**  
Survey Tingkat Kepuasan Peserta PkM



**Gambar 6.**  
Survey Tingkat Pemahaman Peserta PkM (*self assessment*)

## KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan tahu kepada Kelompok PKK RT 2RW 2 Desa Patoman telah dilaksanakan pada Tanggal 29 Juli 2023. Berdasarkan hasil Survey kepuasan terhadap kegiatan PkM, 78% peserta sangat puas terhadap kegiatan dan sisanya 22% peserta merasa puas. Sebanyak 55% peserta juga memahami materi yang dipaparkan pada saat kegiatan PkM. Setelah dilatih membuat tahu, kelompok PKK tersebut didampingi dalam hal pemasaran produk tahu yang telah berhasil dibuat. Pendampingan akan dilakukan selama 3 bulan, dari bulan Agustus-Oktober 2023. Monitoring dilakukan pada bulan September 2023.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LP3M ITERA yang telah membiayai kegiatan mulai dari survey hingga pelaksanaan melalui program Hibah Internal ITERA.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ensiklopedia Dunia. (2016). Retrieved from <https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Patoman, Pagelaran, Pringsewu>
- Iswadi, D. (2021). Modifikasi Pembuatan Tahu Dengan Penggunaan Lama Perendaman, Lama Penggilingan dan Penggunaan Suhu dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Tahu. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 20.
- Kementrian Pertanian Republik, I. (2021). Buletin Konsumsi Pangan Volume 12 Nomor 1 Tahun 2021. 32-43.
- Rahmatullah, I. (2023). Pengaruh Konsentrasi Koagulan Terhadap Kadar Portein dan Rasa Tahu Berbahan Baku Kedelai (*Glycine max sp*). Lampung .
- Widyaningrum, I., & Situasi, A. (2015). Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). *Jurnal Dedikasi*, 14-21.