

Inovasi Produk Olahan Tahu sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Kabupaten Lampung Tengah

Istiqomah Nur Rahmawati¹, Febri Nugraini²

Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Raden Intan Lampung^{1,2}

Email: ¹istiqomahnurrahmawati@radenintan.ac.id, ²febrinugraini@gmail.com

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kewirausahaan warga Desa Poncowarno, Kecamatan Kalirejo, Kabupaten Lampung Tengah melalui pelatihan pembuatan produk olahan tahu. Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif, yang mencakup penyuluhan kewirausahaan, pelatihan teknis pengolahan tahu menjadi perkedel, dan analisis usaha sederhana. Sebanyak 25 peserta dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan pelatihan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pemahaman konsep kewirausahaan, mampu mengolah tahu menjadi produk bernilai jual, serta memahami perhitungan biaya produksi dan keuntungan. Produk perkedel tahu yang dihasilkan dinilai layak secara rasa, ekonomis, dan memiliki potensi pasar lokal. Pelatihan ini memberikan kontribusi dalam mendorong kreativitas dan kemandirian ekonomi masyarakat desa melalui pemanfaatan potensi pangan lokal. Namun, tantangan dalam aspek pemasaran dan akses permodalan masih memerlukan perhatian pada program lanjutan.

Kata kunci: ekonomi lokal, kewirausahaan, olahan tahu, pelatihan, pengabdian masyarakat

Abstract

This community service program aimed to enhance entrepreneurial skills among residents of Poncowarno Village, Kalirejo Subdistrict, Central Lampung Regency through training in tofu-based food product development. The activity employed a participatory approach, including entrepreneurship education, hands-on tofu processing into tofu fritters, and basic business analysis. A total of 25 participants were actively involved in all phases of the training. The results indicate that participants improved their understanding of entrepreneurship concepts, gained practical skills in tofu processing, and became familiar with calculating production costs and profits. The tofu fritter product was considered feasible in terms of taste, affordability, and local market potential. This training contributed to fostering creativity and economic independence in the village community through the use of local food resources. Nevertheless, issues related to product marketing and access to capital remain challenges that should be addressed in future programs.

Keywords: community service, entrepreneurship, local economy, tofu product, training

1. PENDAHULUAN

Kewirausahaan merupakan salah satu strategi efektif untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, khususnya di tengah persaingan pasar yang semakin kompetitif. Kewirausahaan adalah kemampuan dalam menciptakan peluang melalui pemikiran yang kreatif dan inovatif [1][2]. Dalam konteks saat ini, tantangan dunia kerja yang kian kompleks menjadikan kewirausahaan sebagai solusi alternatif guna mengurangi angka pengangguran dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat [1] [2] [3]. Peran perempuan dalam dunia bisnis juga mengalami perkembangan signifikan. Jika dahulu mayoritas pencari nafkah adalah laki-laki, kini banyak perempuan turut serta dalam kegiatan usaha, baik melalui bisnis konvensional maupun

digital seperti toko daring. Perkembangan ini menuntut inovasi berkelanjutan dan kreativitas agar pelaku usaha mampu bertahan menghadapi persaingan yang semakin ketat [3].

Salah satu sektor usaha yang terus berkembang adalah industri makanan. Produk makanan memiliki permintaan pasar yang relatif stabil, terutama jika diolah dengan bahan berkualitas, teknik yang tepat, serta pengemasan yang menarik. Salah satu bahan makanan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah tahu, produk berbasis kedelai yang berasal dari Tiongkok dan telah menjadi bagian dari konsumsi harian masyarakat Indonesia [4]. Popularitas tahu di pasar domestik menjadikannya sebagai bahan dasar yang potensial untuk dikreasikan menjadi berbagai produk inovatif bernilai jual tinggi [3] [5].

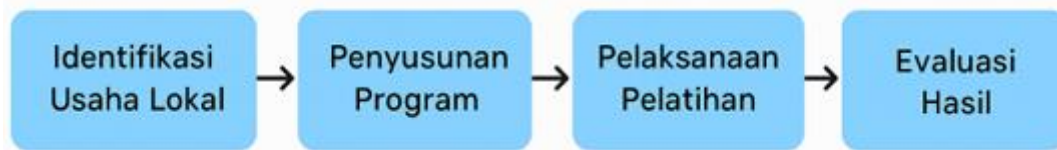
Desa Poncowarno, Kecamatan Kalirejo, Kabupaten Lampung Tengah, merupakan salah satu daerah dengan kapasitas produksi tahu yang cukup besar. Sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai petani dan wiraswasta, termasuk pengusaha tahu rumahan. Namun demikian, produk yang dihasilkan umumnya masih dalam bentuk mentah dan dijual langsung ke pasar tanpa inovasi pengolahan. Persaingan pasar yang semakin ketat menuntut kreasi produk baru agar produk berbasis tahu ini memiliki nilai tambah dan daya saing lebih tinggi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Berdasarkan situasi tersebut, diperlukan pelatihan kewirausahaan yang menitikberatkan pada inovasi olahan tahu guna meningkatkan nilai jual produk serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk:

1. Meningkatkan pemahaman masyarakat tentang konsep kewirausahaan dan peluang usaha berbasis produk olahan tahu;
2. Memberikan keterampilan praktis dalam mengolah tahu menjadi produk inovatif seperti perkedel tahu yang memiliki nilai jual tinggi;
3. Mendorong masyarakat untuk berinovasi dalam mengembangkan produk berbahan lokal agar dapat dipasarkan secara lebih luas .

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 13 Juli 2022 di aula Balai Desa Poncowarno, Kecamatan Kalirejo, Kabupaten Lampung Tengah. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode pendidikan partisipatif, yaitu pendekatan yang melibatkan peserta secara aktif melalui sosialisasi dan pelatihan langsung. Pendekatan partisipatif dipilih karena terbukti efektif dalam memberdayakan masyarakat secara langsung melalui keterlibatan aktif dalam setiap proses pembelajaran dan pengambilan Keputusan. [1] [2] [6] [7] Sebelum kegiatan inti dimulai, dilakukan observasi awal untuk mengidentifikasi kondisi aktual usaha masyarakat setempat, khususnya dalam bidang produksi dan pemasaran tahu. Observasi awal penting dilakukan untuk memperoleh pemahaman kontekstual terhadap masalah dan potensi lokal sebelum merancang program intervensi [8]. Berdasarkan hasil observasi tersebut, ditentukan bahwa sasaran kegiatan adalah 25 orang warga Desa Poncowarno yang menunjukkan ketertarikan terhadap pengembangan usaha kuliner lokal. Pelaksanaan kegiatan dirancang melalui empat tahapan utama. Tahap pertama adalah identifikasi kegiatan wirausaha masyarakat, dilakukan melalui observasi langsung terhadap aktivitas produksi tahu di desa. Pada tahap ini juga dilakukan pemetaan potensi serta tantangan usaha lokal, serta penentuan bentuk inovasi produk berbahan dasar tahu yang sesuai dengan karakteristik sosial dan ekonomi masyarakat [9]. Tahap kedua adalah penyusunan program pelatihan, yang meliputi perancangan materi tentang dasar-dasar kewirausahaan, teknik pengolahan tahu menjadi produk inovatif, analisis biaya produksi, strategi pemasaran, dan evaluasi hasil kegiatan. Penyusunan program berbasis kebutuhan ini sejalan dengan pendekatan *community-based learning*, yang menekankan adaptasi materi terhadap konteks lokal [5]. Tahap ketiga adalah pelaksanaan pelatihan. Warga desa mengikuti materi pembelajaran melalui metode ceramah interaktif, diskusi, praktik langsung, dan simulasi bisnis. Pelatihan seperti ini terbukti efektif dalam menumbuhkan kompetensi teknis dan sikap wirausaha masyarakat [10]. Dalam kegiatan ini, peserta dilatih membuat produk perkedel tahu secara langsung, termasuk proses pengemasan dan simulasi perhitungan modal, harga jual, serta laba usaha. Pelatihan difasilitasi oleh mahasiswa KKN-DR UIN Raden Intan Lampung yang memiliki

latar belakang di bidang kewirausahaan dan pengolahan pangan. Tahap keempat adalah evaluasi kegiatan. Evaluasi bertujuan untuk mengukur efektivitas kegiatan dalam mencapai tujuan pelatihan. Evaluasi dilakukan dengan metode observasi partisipatif dan penyebaran kuesioner tertutup menggunakan skala Likert lima poin. Evaluasi seperti ini sangat direkomendasikan dalam program pelatihan masyarakat karena mampu memberikan data kuantitatif yang mendukung penilaian dampak program [11] [12]. Instrumen kuesioner yang digunakan mencakup enam indikator evaluatif, seperti pemahaman konsep kewirausahaan, kemampuan teknis pengolahan tahu, keterampilan menghitung biaya dan keuntungan, serta minat untuk memulai usaha kuliner. Skor dari seluruh peserta dianalisis untuk memperoleh gambaran umum mengenai efektivitas pelatihan secara keseluruhan. Secara umum, alur pelaksanaan kegiatan digambarkan dalam diagram berikut:



Gambar 1. Tahapan Kegiatan

Dengan pendekatan terstruktur ini, kegiatan pengabdian diharapkan tidak hanya memberikan pemahaman konseptual kepada masyarakat, tetapi juga membekali mereka dengan keterampilan praktis untuk mengembangkan usaha berbasis olahan tahu secara berkelanjutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengamatan lapangan terhadap kegiatan kewirausahaan di Desa Poncowarno menunjukkan bahwa tahu merupakan salah satu bahan makanan yang sangat diminati oleh masyarakat setempat. Berdasarkan hasil observasi dan dokumentasi kegiatan, tahu dipilih sebagai bahan utama dalam pelatihan karena fleksibilitasnya dalam diolah menjadi berbagai produk yang bernilai jual tinggi, seperti tahu bunting, tahu walek, nugget tahu, hingga perkedel tahu. Dalam kegiatan pengabdian ini, peserta difokuskan pada pelatihan pembuatan *perkedel tahu* sebagai produk inovatif yang berbasis bahan pangan lokal. Pelatihan dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif dan praktik langsung. Kegiatan terbagi ke dalam tiga aktivitas utama: (1) penyampaian materi kewirausahaan dasar, (2) praktik produksi, dan (3) analisis usaha mikro. Pada tahap pertama, peserta menerima materi dasar kewirausahaan yang meliputi ciri-ciri wirausaha sukses, faktor penyebab kegagalan usaha, strategi pengembangan usaha, dan pentingnya inovasi berbasis potensi lokal. Pemahaman ini dinilai penting untuk membentuk pola pikir wirausaha dan motivasi masyarakat dalam memulai usaha. Hal ini selaras dengan pendapat Suryana dan Kartib, bahwa penanaman karakter wirausaha sejak dini adalah fondasi penting bagi keberhasilan bisnis skala kecil [1]. Sesi berikutnya adalah praktik langsung pembuatan perkedel tahu. Proses ini dilakukan secara berkelompok, dimulai dari persiapan bahan seperti tahu putih, wortel, telur, tepung panir, hingga proses pencampuran adonan dan penggorengan produk. Tahapan ini terdokumentasi dalam Gambar 1 dan Gambar 2, yang menunjukkan transformasi bahan mentah menjadi produk siap saji yang menarik dan layak konsumsi.



Gambar 2. Proses Pembuatan Perkedel Tahu (Sebelum)



Gambar 3. Proses Pembuatan Perkedel Tahu (Sesudah)

Untuk memastikan kegiatan ini terukur, tim pelaksana menggunakan beberapa instrumen evaluasi non-angket sebagai berikut:

1. **Observasi Partisipatif Terstruktur**

Fasilitator mengamati secara langsung keterlibatan peserta dalam sesi diskusi, praktik, dan kerja kelompok. Dari 5 peserta yang diamati secara khusus, sebagian besar menunjukkan keaktifan tinggi (skor 4–5), kemandirian kerja yang baik, serta pemahaman instruksi yang cepat. Misalnya, Ibu Siti dinilai sangat aktif bertanya dan mampu mengikuti instruksi dengan baik, sementara Bapak Udin menunjukkan kemandirian tinggi dan keterampilan praktik yang mumpuni. Catatan fasilitator selama kegiatan mencerminkan peningkatan kemampuan peserta dalam hal kognitif dan psikomotorik.

2. **Penilaian Produk Hasil Pelatihan**

Produk *perkedel tahu* yang dihasilkan peserta dinilai dari aspek tekstur, rasa, bentuk, kematangan, kebersihan, dan (opsional) kemasan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa produk memenuhi kriteria kelayakan jual dengan total skor 27 dari 30, menunjukkan kualitas produk yang baik secara keseluruhan. Aspek rasa dan kematangan mendapat skor sempurna (5), sementara kemasan masih dapat ditingkatkan agar lebih menarik pasar.

3. **Analisis Ekonomi Produk**

Untuk memperkuat aspek keberlanjutan, peserta juga dilatih melakukan perhitungan biaya produksi dan estimasi keuntungan. Berdasarkan simulasi yang dilakukan, total biaya produksi untuk 200 biji perkedel adalah Rp 146.500, dengan biaya per biji sebesar Rp 732. Bila dijual seharga Rp 1.250 per biji, keuntungan yang didapat mencapai Rp 517 per unit atau sekitar Rp 103.500 per produksi. Data tersebut tercantum pada Tabel 1. Latihan ini bertujuan untuk memberikan gambaran sederhana namun nyata mengenai analisis kelayakan usaha mikro berbasis produk makanan.

Tabel 1. Anggaran Modal

NO	BAHAN	HARGA
1	Tahu	Rp 35.000,00
2	Minyak Kemasan 1,5 L	Rp 30.000,00
3	Terigu ¼ kg	Rp 2000,00
4	Tepung Panir	Rp 17.000,00
5	Penyedap Rasa	Rp 1.500,00
6	Daun Bawang	Rp 10.000,00
7	Wortel	Rp 5.000,00
8	Telur	Rp 14.000,00
9	Lada Bubuk	Rp 1.500,00
10	Saus Sachet	Rp 18.000,00
11	Gas	Rp 12.500,00
JUMLAH		Rp 146.500,00

4. Testimoni Lisan dan Dokumentasi

Setelah kegiatan selesai, peserta diminta memberikan pernyataan spontan terkait pengalaman mereka. Pernyataan ini direkam secara tertulis oleh tim pelaksana. Beberapa kutipan yang muncul antara lain:

“Saya baru tahu cara menghitung modal dan untung dari jualan perkedel.” (Ibu Siti)

“Saya mau coba jual di warung, kayaknya bisa laku.” (Ibu Lina)

“Saya ingin ajak istri saya untuk produksi bareng di rumah.” (Pak Ahmad)

Testimoni semacam ini menunjukkan adanya kesadaran baru, inisiatif kewirausahaan, dan motivasi untuk meneruskan praktik usaha secara mandiri. Gambar 3 dan Gambar 4 juga memperlihatkan suasana antusiasme peserta dan keterlibatan aktif mahasiswa sebagai fasilitator kegiatan. Suasana pelatihan yang kondusif dan menyenangkan turut menunjang keberhasilan program ini.



Gambar 4. Peserta pelatihan



Gambar 5. Peserta pelatihan bersama tim pelaksana

Produk perkedel tahu yang dihasilkan dinilai unggul dari segi rasa, ekonomis dari segi modal, serta praktis dari segi proses produksi. Daya simpan yang lebih lama dibandingkan tahu mentah juga memberikan keuntungan tambahan bagi pelaku usaha pemula. Temuan ini mendukung kajian sebelumnya bahwa pelatihan berbasis praktik dapat meningkatkan kemampuan wirausaha masyarakat desa dalam mengelola potensi lokal secara mandiri dan produktif [5] [12].

Dengan pendekatan ini, pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis dan pemahaman peserta, tetapi juga mendorong inisiatif baru untuk memulai usaha skala kecil berbasis tahu. Model pelatihan ini sangat potensial untuk direplikasi di daerah lain yang memiliki potensi serupa.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan kewirausahaan kreasi makanan olahan tahu yang dilaksanakan di Desa Poncowarno, Kecamatan Kalirejo, Kabupaten Lampung Tengah, telah memberikan kontribusi nyata dalam pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kapasitas teknis dan pemahaman kewirausahaan. Melalui pendekatan partisipatif dan praktik langsung, kegiatan ini tidak hanya mengenalkan konsep dasar kewirausahaan, tetapi juga membekali peserta dengan keterampilan produksi, analisis usaha, serta pemahaman nilai ekonomi dari produk berbahan lokal [6] [7] [13].

Secara umum, terdapat beberapa capaian utama dari pelaksanaan kegiatan ini. Pertama, terjadi peningkatan pemahaman peserta terhadap prinsip-prinsip kewirausahaan, sebagaimana tercermin dari keaktifan mereka dalam diskusi dan antusiasme dalam menerima materi. Kedua, peserta menunjukkan kemampuan praktik yang baik dalam proses pembuatan produk *perkedel tahu*, berdasarkan hasil observasi dan evaluasi produk yang menunjukkan kualitas layak jual. Ketiga, peserta berhasil memahami cara perhitungan modal, harga jual, dan estimasi keuntungan, yang menjadi fondasi penting dalam memulai usaha mikro. Keempat, semangat inovasi dan kreativitas mulai tumbuh, terlihat dari munculnya keinginan peserta untuk memasarkan produk dan melanjutkan usaha secara mandiri, sebagaimana terekam dalam testimoni lisan pascapelatihan.

Evaluasi kegiatan dilakukan secara kualitatif melalui lembar observasi partisipatif, rubrik penilaian produk, dan dokumentasi testimoni peserta. Hasilnya menunjukkan bahwa pendekatan evaluatif non-angket ini mampu menangkap ketercapaian hasil secara konkret dan kontekstual di lapangan, terutama dalam situasi di mana angket tidak dapat dibagikan secara formal.

Meskipun kegiatan ini menunjukkan hasil yang positif, terdapat beberapa catatan penting sebagai bahan pertimbangan untuk pengembangan program ke depan. Tantangan yang dihadapi mencakup terbatasnya jenis produk olahan yang diperkenalkan, belum adanya akses terhadap modal usaha pascapelatihan, serta ketiadaan pendampingan lanjutan yang sistematis.

Sebagaimana dikemukakan dalam berbagai studi, keberhasilan program pengabdian masyarakat sangat ditentukan oleh kesinambungan intervensi dan dukungan multipihak secara jangka panjang [10] [12] [14].

Oleh karena itu, disarankan beberapa langkah strategis untuk pelaksanaan pengabdian berikutnya:

1. Diversifikasi Materi Pelatihan, mencakup pengembangan lebih banyak variasi produk olahan tahu serta strategi branding dan pemasaran, khususnya berbasis digital [11];
2. Fasilitasi Akses Permodalan, melalui kolaborasi dengan koperasi lokal, BUMDes, atau lembaga keuangan mikro untuk mendukung inisiasi usaha peserta [15];
3. Kemitraan Lintas Sektor, dengan instansi seperti dinas UMKM, Balai Latihan Kerja, atau kampus mitra, guna memperkuat keberlanjutan dan cakupan pembinaan;
4. Model Pendampingan Jangka Panjang, berupa monitoring dan coaching usaha yang diberikan secara berkala bagi peserta berkomitmen tinggi.

Dengan pelaksanaan yang lebih terstruktur, terintegrasi, dan berkelanjutan, program pelatihan kewirausahaan olahan tahu ini diharapkan dapat menjadi katalisator bagi tumbuhnya ekonomi lokal yang berbasis potensi desa dan kemandirian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] L. & K. D. Suryana, Kewirausahaan: Pendekatan Karakteristik Wirausahawan Sukses, Jakarta: Kencana, 2019.
- [2] M. Anwar, Kewirausahaan: Teori dan Praktik, Bandung: Alfabeta, 2020.
- [3] P. F. Drucker, Innovation and Entrepreneurship: Practice and Principles., New York: Harper & Row, 1985.
- [4] E. Astuti, "Eksplorasi Nilai Gizi dan Inovasi Produk Olahan Tahu," *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, vol. 3, no. 1, pp. 11-17, 2021.

- [5] D. H. Prasetyo, "Strategi Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pangan Berbasis Kedelai," *Jurnal Abdimas Agro*, vol. 2, no. 1, pp. 33-40, 2020.
- [6] R. Chambers, "The origins and practice of participatory rural appraisal," *World Development*, vol. 22, no. 7, p. 953-969, 1994.
- [7] P. Freire, *Pedagogy of the Oppressed*, New York: Continuum, 1970.
- [8] A. Wijaya, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Kegiatan Pelatihan Usaha Mikro Berbasis Pangan Lokal," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 5, no. 1, pp. 45-51, 2022.
- [9] R. N. & B. Lestari, "Model Pelatihan Berbasis Potensi Lokal dalam Meningkatkan Daya Saing Produk UMKM," *Jurnal Abdimas Inspiratif*, vol. 4, no. 2, pp. 60-66, 2021.
- [10] L. Puspitasari, "Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Experiential Learning untuk Meningkatkan Kompetensi UMKM Desa," *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, vol. 3, no. 2, pp. 100-107, 2022.
- [11] D. L. & K. J. D. Kirkpatrick, *Evaluating Training Programs: The Four Levels* (3rd ed.), San Francisco: CA: Berrett-Koehler, 2006.
- [12] S. W. & H. Putra, "Evaluasi Program Pelatihan UMKM Menggunakan Kuesioner Skala Likert," *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 5, no. 1, pp. 22-28, 2021.
- [13] Winarsih, "Inovasi Produk Olahan Pangan Lokal dalam Perspektif Kewirausahaan," *Jurnal Kuliner Nusantara*, vol. 2, no. 3, pp. 75-80, 2021.
- [14] OECD, *Financing SMEs and Entrepreneurs 2020: An OECD Scoreboard*, Paris: OECD Publishing, 2020.
- [15] P. & K. K. L. Kotler, *Marketing Management* (15th ed.), Toronto: Pearson, 2016.