

IbM 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

Politeknik Kediri^{1,2,3}

Jl. Mayor Bismo No.27 Kota Kediri^{1,2,3}

Email : wiwikasmoro@gmail.com¹, adonbahtiar82@gmail.com², risone79@gmail.com³

ABSTRAK

Kegiatan Iptek Bagi Masyarakat (IbM) dari Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Politeknik Kediri dengan kegiatan kepada masyarakat Kota Kediri yang mempunyai 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) 0 bulan dengan target luaran utama yaitu mesin untuk olahan makanan baru yang berbahan dasar tahu kuning, yaitu mesin Mi Tahu Kuning, mesin pembuat Sosis Tahu Kuning, dan mesin Krecek tahu Kuning.

Dampak pengiring 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. Dengan demikian masyarakat umum tidak akan merasa jenuh lagi terhadap tahu kuning karena mempunyai produk olahan makanan baru yang akan membuat omset penjualan tahu kuning meningkat.

Pelaksanaan program Iptek Bagi Masyarakat (IbM) ini dilakukan secara bermitra dengan 2 (dua) pengusaha produksi tahu kuning di kota Kediri. Agar pelaksanaan Iptek Bagi Masyarakat (IbM) terarah, metode yang digunakan dengan langkah Persiapan (*Plan*), Pelaksanaan (*Do*) dan Refleksi (*See*).

Kata Kunci – Tahu Kuning, Mi, Sosis, Krecek

I. 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).

Dengan 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.

Sebagai pelaku usaha yang mendapati para konsumennya sudah mulai jenuh, sebaiknya melakukan evaluasi apa saja yang membuat konsumen merasa jenuh dan meninggalkan produk tersebut. Bila masih memungkinkan diperbaiki, maka lakukan perbaikan dan *launching* kembali produk yang sudah diperbaiki kekurangannya. Strategi lainnya adalah dengan menarik produk dari pasar yang sudah mati, dan melaunchingnya di daerah lain yang memiliki pangsa pasar lebih bagus.

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 2 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 2 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 4 orang pekerja.

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.

II. TARGET LUARAN

A. Solusi

Berdasarkan analisis terhadap akar penyebab suatu masalah seperti yang diuraikan diatas, maka solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan tentang menurunnya penjualan tahu kuning di Kediri adalah dengan cara: 1. Dalam segi produksi memberikan inovasi baru untuk pengolahan tahu kuning, tahu kuning atau biasa disebut dengan tahu takua merupakan tahu yang berwarna kuning. Warna kuning tersebut disebabkan karena air rendamannya diberi kunyit atau pewarna makanan. Tahu ini merupakan makanan khas Kediri, karena pusat pembuatannya banyak ditemukan di Kediri. Tahu kuning memiliki bentuk kotak persegi empat dan sedikit pipih serta tingkat kepadatannya lebih baik dibandingkan tahu putih (www.wikipedia, 2016). Makanan tahu kuning tersebut dapat diolah menjadi beberapa produk makanan, yaitu:

1) Mi Tahu Kuning

Mi merupakan suatu jenis makanan dari hasil olahan tepung yang sudah dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Tidaklah terlalu berlebihan jika dikatakan bahwa jenis makanan ini banyak digemari oleh berbagai lapisan masyarakat yang telah mengenalnya. Hal ini antara lain karena penyajiannya untuk siap dikonsumsi sangat mudah dan cepat. Disamping itu, selalu dapat digunakan sebagai variasi dalam hidangan sebuah masakan sebagai lauk pauk, serta juga dapat digunakan sebagai pengganti nasi (Nasution, 2016), ditunjukkan pada gambar 2.1 sebagai berikut:



Gambar 1. Mie

Sumber: www.koran-jakartacom, 2017

2) Sosis Tahu Kuning

Sosis adalah suatu makanan yang biasanya terbuat dari daging cincang, lemak hewan, atau bahan tambah lainnya dan rempah. Sosis umumnya dibungkus dalam suatu pembungkus yang secara tradisional menggunakan usus hewan, tapi sekarang sering kali menggunakan bahan sintetis, serta diawetkan dengan suatu cara, misalnya dengan pengasapan. Pembuatan sosis merupakan suatu teknik produksi dan pengawetan makanan yang telah

dilakukan sejak sangat lama. Di banyak negara, sosis merupakan *topping* populer untuk pizza. Sosis terdiri dari bermacam-macam tipe, ada sosis mentah dan juga sosis matang.



Gambar 2. Sosis

Sumber: www.wikipedia.org, 2017

3) Krecek Tahu Kuning

Krecek biasanya terbuat dari kulit sapi yang dikeringkan dapat digunakan dalam masakan atau dibuat krupuk, cara masak menggunakan bumbu-bumbunya sama dengan bumbu-bumbu sambal goreng, hanya kuahnya agak banyak. Tapi di sini krecek terbuat dari tahu kuning yang dipotong kecil-kecil.

III. 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:

1) Tahap 1 : Perencanaan (Plan)

Tim Iptek bagi Masyarakat (IbM) melakukan workshop yang direncanakan dilaksanakan di kantor pusat UMKM Kabupaten dan Kota Kediri baik individu/kelompok untuk membuat olahan makanan baru yang berbahan dasar tahu kuning.

2) Tahap 2: Pelaksanaan (Do)

Setiap Kelompok peserta yang terdiri dari 3 orang produsen tahu kuning untuk melakukan pembuatan olahan makanan baru yaitu Mi, Sosis, dan Krecek Tahu Kuning. Dan salah satu dari tim Iptek bagi Masyarakat (IbM) akan bertindak sebagai observer untuk mengamati proses uji coba.

3) 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.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Jalannya Pelaksanaan Kegiatan

Penyelenggaraan kegiatan pengembangan produk tahu kuning menjadi produk lain menggunakan 3 mesin berjalan dengan lancar sesuai dengan apa yang direncanakan. Hasil dari pelatihan adalah sebagai berikut.

1. Jumlah peserta pelatihan yang ditargetkan 25 orang baik dari mitra 1 dan 2 serta pengusaha kecil dan menengah tahu, kesemuanya hadir dalam pelatihan. Hal tersebut menunjukkan minat yang tinggi dari para peserta untuk mengikuti pelatihan guna memperdalam pemahaman dan kemampuan dalam pemanfaatan mesin untuk perluasan produk tahu kuning.
2. Diskusi dan tanya jawab langsung sering dilakukan pada saat jalannya pelatihan. Peserta antusias dalam memperoleh pelatihan teknologi baru.



Gambar 4.1

Sesi Diskusi Pada Saat Pelatihan Penggunaan Mesin

3. Dilakukan simulasi pelatihan menggunakan mesin yang disesuaikan dengan bahan baku yang sudah disiapkan



Gambar 4.2

Simulasi Pelatihan Penggunaan Mesin

4. Setelah pelatihan diselenggarakan, peserta lebih memahami konsep penggunaan mesin, dan termotivasi untuk melakukan pengembangan produk tahu kuning secara benar dan tepat. Sebelumnya peserta pelatihan hanya mengetahui tahu kuning hanya bisa disajikan dalam bentuk digoreng atau langsung dalam bentuk mentah, kini dengan adanya pelatihan para peserta lebih paham terhadap teknologi-teknologi terbaru mesin pengolah tahu kuning dalam bentuk olahan yang lainnya.

V. KESIMPULAN

Secara keseluruhan kegiatan pengembangan produk tahu kuning menjadi produk lain berjalan dengan baik. Seluruh peserta menghadiri pelatihan dengan motivasi yang tinggi. Para peserta memberikan tanggapan yang positif terhadap kegiatan pengembangan produk tahu kuning menjadi produk lain sehingga segala materi yang direncanakan bisa disampaikan dengan lancar kepada para peserta pelatihan.

Pada dasarnya perlu adanya pengembangan teknologi terbaru mengenai peralatan yang dapat meningkatkan kinerja serta omset pengusaha tahu kuning di kota maupun kabupaten Kediri. Sehingga tahu kuning yang selama ini dikenal hanya dalam bentuk olahan digoreng maupun di konsumsi secara langsung kini sudah ada varian baru.

REFERENSI

- [1] 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.
- [2] Billina, Aisyah. (2014). *KAILAN SIFAT FISIK MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- [3] Hadju, Rahmawaty. (2008). *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Krecek Kulit Sapi*. Fakultas Peternakan. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- [4] 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.
- [5] 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.
- [6] 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.
- [7] Sarastani, Dewi. (2010). *Mi Kering Berbahan Baku Ubi Jalar (formulasi, proses produksi, karakteristik produk)*. Supervisor Jaminan Mutu Pangan. Bandung.

- [8] Setyanto, Nasir W. (2012). *Perancangan Alat Pengering Mie Ramah Lingkungan*. Teknik Industri. Universitas Brawijaya Malang.
- [9] Sofiana, Anjar. (2012). *Penambah Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi*. Politeknik Negeri Lampung.