



## Kreativitas Mahasiswa KUKERTA UNRI Dalam Mengembangkan Produk Olahan Berbahan Dasar Tahu Guna Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Jake

Jumili Arianto<sup>1</sup>, Bagas Ramadhan<sup>2</sup>, Elin Hotmaria Raja Guk-Guk<sup>3</sup>, Wulan yumandari<sup>4</sup>, Salsabilla Nurul Puspita F Putri<sup>5</sup>, Siti Sopiah<sup>6</sup>, Ressy Rahmawati<sup>7</sup>, Tio lina roma ulina<sup>8</sup>, Wildan lutfi darmawan<sup>9</sup>, Silmi Kaffah Saputri<sup>10</sup>, Yanti siburian<sup>11</sup>

<sup>1</sup>Dosen fakultas keguruan dan ilmu pendidikan universitas Riau, <sup>2,3,4,5</sup>Fakultas keguruan dan ilmu pendidikan universitas Riau, <sup>6</sup>Fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam universitas Riau, <sup>7,8</sup>Fakultas ilmu sosial dan ilmu politik universitas Riau, <sup>9,10,11</sup>Fakultas perikanan dan ilmu kelautan universitas Riau

e-mail: [kkndesajakekuansing22@gmail.com](mailto:kkndesajakekuansing22@gmail.com)

### Abstrak

Mengembangkan produk berbahan dasar tahu ini bertujuan untuk meningkatkan sarana ekonomi masyarakat terutama yang berada di Desa Jake. Tahu merupakan salah satu makanan yang umum bagi masyarakat Indonesia, bukan hal yang biasa jika tahu banyak dijumpai di beberapa wilayah yang berada di Indonesia salah satunya ialah desa yang berada di Kabupaten Kuantan Singingi, Kecamatan Kuantan Tengah yaitu Desa Jake. Dimana di Desa Jake terdapat tempat usaha pembuatan tahu. Dalam rangka mengembangkan suatu produk berbahan dasar tahu guna meningkatkan ekonomi masyarakat, mahasiswa KUKERTA Universitas Riau menciptakan suatu inovasi ataupun ide terkait produk pengolahan berbahan dasar tahu yang diberi nama Tahu Goreng (TARENG). Tahapan dalam penelitian ini yaitu dengan melakukan observasi lapangan, studi literatur, tujuan penelitian, dan juga pembahasan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini yaitu lebih menekankan kepada bagaimana proses pengolahan produk makanan berbahan dasar tahu yang diberi nama TARENG.

**Kata kunci:** Inovasi, Tahu, Peningkatan Ekonomi

### Abstract

Developing this tofu-based product aims to improve the community's economy, especially in Jake Village. Tofu is one of the common foods for the people of Indonesia, it is not uncommon for tofu to be found in several areas in Indonesia, one of which is a village in Kuantan Singingi Regency, Central Kuantan District, namely Jake Village. Where in Jake Village there is a tofu making business. In order to develop a tofu-based product to improve the community's economy, KUKERTA students at the University of Riau created an innovation or idea related to a tofu-based processing product called Fried Tofu (TARENG). The stages in this research are field observations, literature studies, research objectives, and also discussions. The results obtained from this study emphasize how the processing of tofu-based food products is named TARENG.

**Keywords:** Innovation, Tofu, Economic Improvement

## 1. PENDAHULUAN

Salah satu makanan hasil fermentasi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia ialah tahu. Dilihat dari pengertian nya Tahu merupakan hasil olahan dari sari pati kacang kedelai yang di fermentasi dengan memanfaatkan bakteri asam laktat [1]. Harga dari tahu sendiri di Indonesia relatif murah dan memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama protein yaitu 10,9 gram per 100 gram tahu. Seiring dengan perkembangan zaman, pola konsumsi masyarakat dalam mengkonsumsi tahu juga telah berkembang dengan pesat. tahu tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan pendamping nasi melainkan juga telah berkembang menjadi berbagai macam produk olahan makanan yang layak di konsumsi oleh masyarakat Indonesia pada khususnya.[2].

Tahu juga memiliki tekstur yang sangat lunak dan mudah hancur yang membuat sebagian orang tidak suka dengan tahu karena merasa geli dengan melihat teksturnya yang lunak tersebut. Dilihat dari sisi yang lain tahu memiliki daya simpan yang rendah dan juga mampu meningkatkan nilai ekonomis nya. Oleh karena itu, pengolahan tahu agar dapat menjadi berbagai macam produk olahan lain sangat diperlukan agar nantinya banyak masyarakat Indonesia yang mampu mengembangkan ide-ide kreatif mereka [3].

Dari penjelasan yang telah dipaparkan sebelumnya timbullah pemikiran ataupun ide dari mahasiswa kukerta Universitas Riau,dengan memberikan suatu inovasi ataupun alternatif baru dalam mengembangkan suatu produk olahan tahu yang diberi nama dengan TARENG. Sebagian orang tentu bertanya tanya,apa itu TARENG? TARENG merupakan makanan ringan yang tergolong ke dalam jenis makanan crackers, yaitu makanan yang bersifat kering, renyah, dan juga memiliki kandungan protein yang tinggi. Tahu juga memiliki peluang yang cukup bagus untuk dikembangkan menjadi produk olahan TARENG.

Desa Jake sebagai salah satu desa yang berada di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi, Riau. Desa Jake terdiri dari 3 Dusun yaitu Dusun Sungai Betung, Dusun Payung Sekaki, dan Dusun Perhentian Buayan. Ke tiga dusun tersebut di huni oleh masyarakat dari berbagai suku, seperti Jawa, Melayu, Nias, Batak dan lain sebagainya. Tepatnya di Dusun Perhentian Buayan terdapat sebuah tempat usaha yang khusus membuat suatu bahan pokok yaitu pembuatan tahu, pembuatan tahu sendiri memiliki potensi sumberdaya yang dapat diberdayakan dari segi perekonomian. Kegiatan pengembangan produk olahan berbahan dasar tahu ini dilakukan dengan tujuan dapat membantu masyarakat dengan menciptakan peluang usaha dari TARENG tersebut.

Dilihat dari kondisi masyarakat yang sebagian besar bekerja sebagai petani yang hasilnya tidak langsung dapat di peroleh, dan masyarakat yang belum memahami pemanfaatan bahan pangan untuk dijadikan inovasi produk olahan. Perlu diadakan pengembangan produk olahan berbahan dasar tahu tersebut. Program yang dilakukan oleh mahasiswa KUKERTA Universitas Riau ini berupa pembuatan video proses pembuatan TARENG yang di upload di akun YouTube resmi KUKERTA Balek Kampung Desa Jake. Dimana video tersebut dapat di lihat oleh seluruh masyarakat. Kegiatan ini merupakan kegiatan untuk menciptakan peluang usaha bagi masyarakat yaitu dengan cara inovasi produk olahan dari tahu yang dapat diolah menjadi salah satu produk yaitu TARENG.

## 2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah Metode penelitian deskriptif. Dari pengertian nya Metode penelitian deskriptif yaitu metode yang digunakan untuk mencari unsur-unsur beserta ciri dan juga sifat dari suatu fenomena yang dimulai dari pengumpulan data, dan menganalisis, lalu hasilnya akan diinterpretasikan dalam bentuk laporan[4]. Dengan melihat kondisi masyarakat yang belum memahami pemanfaatan bahan pangan yang tersedia. Kegiatan ini dilakukan dengan membuat video proses pembuatan TARENG, pengemasan dan melakukan sosialisasi kepada masyarakat desa dengan menampilkan video proses pembuatan TARENG guna meningkatkan ekonomi masyarakat dengan membuka peluang usaha. Hasil dari kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan bahan pangan yang tersedia serta membuka peluang usaha yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Lokasi yang dijadikan sebagai tempat pelaksanaan kegiatan ini adalah Dusun Perhentian Buayan, Desa Jake, Kecamatan Kuantang Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi, Riau.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pelaksanaan kegiatan produk pengolahan berbahan dasar tahu yang diberi nama TARENG, masyarakat Desa Jake memberikan respon yang cukup baik dalam pelaksanaan kegiatan sosialisasi inovasi produk ini. Dalam hal ini masyarakat juga berperan sebagai partisipan dalam sosialisasi inovasi produk ini, sebagian masyarakat ada juga yang bertanya dan melihat langsung video proses pembuatan TARENG yang di upload di akun YouTube KKN Desa Jake. Sehingga dengan adanya rasa ingin tahu masyarakat tentang inovasi produk ini maka kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh mahasiswa KUKERTA Universitas Riau terlaksana sesuai dengan rencana yang telah disusun. Berikut merupakan tahap pelaksanaan inovasi produk dan pembuatan produk berbahan dasar tahu.

### 1. Memahami permasalahan

Permasalahan yang dialami oleh masyarakat desa Jake yaitu sedikitnya permintaan pasokan tahu dari pasar yang membuat pemilik pembuatan tahu hanya bisa memproduksi tahu dalam jumlah yang sedikit dengan harga yang murah, selain itu kurangnya minat masyarakat terhadap tahu terutama anak-anak karena tekstur tahu yang mudah hancur sehingga tim KUKERTA Universitas Riau mengembangkan suatu inovasi produk olahan tahu berbentuk keripik yang disukai oleh khalayak ramai.

### 2. Membuat solusi

Langkah-langkah dalam Pembuatan solusi dimulai dari survey potensi bahan baku tahu ke tempat pembuatan tahu yang dilakukan oleh tim KUKERTA Universitas Riau. Hasil yang didapatkan dari survey tersebut adalah pemilik tempat usaha pembuatan tahu bersedia menjadi pemasok utama persediaan tahu dalam pembuatan produk olahan tahu ini. Sehingga produksi tahu bisa ditambah dan nilai jual bisa lebih tinggi. Percobaan pembuatan TARENG dilakukan dalam dua kali percobaan. Dari dua percobaan tersebut didapatkan komposisi yang tepat dalam pembuatan TARENG yaitu tahu 50 potong, bawang merah 1 ons, bubuk CABE, bawang putih 6 siung, garam, lada ½ sendok makan, penyedap rasa 1 bungkus, pengembang ½ sendok teh, daun bawang dan seledri, tepung terigu ½ kg, tepung tapioka ¼ kg, daun jeruk dan telur 3 butir.

Berikut merupakan proses pembuatan TARENG dari awal hingga akhir :

1. Tahap pertama ialah siapkan semua bahan yang diperlukan dalam pembuatan TARENG.

2. Selanjutnya haluskan bumbu, seperti bawang merah dan juga bawang putih yang telah disiapkan.
3. Setelah bumbu dihaluskan, langkah selanjutnya ialah menggiling dan menghancurkan tahu yang telah disiapkan menjadi seperti adonan kue agar mudah nantinya di bentuk menjadi TARENG.
4. Setelah tahu di hancurkan, langkah selanjutnya ialah menambah kan tepung terigu dan tepung tapioka dengan tujuan memberikan tekstur yang kriuk dan juga Krispy dan Cocok dimanfaatkan dalam pembuatan produk makanan TARENG.
5. Setelah tepung terigu dan tepung tapioka bercampur dengan adonan TARENG, langkah selanjutnya ialah mencampurkan bumbu yang telah dihaluskan kedalam adonan TARENG dengan tidak lupa untuk selalu mengaduk adonan tersebut agar bumbu meresap
6. Selama proses pengadukan, masukkan 3 butir telur ke dalam adonan.
7. Masukkan pengembang sebanyak  $\frac{1}{2}$  sendok teh kedalam adonan.
8. Kemudian masukkan lada bubuk sebanyak  $\frac{1}{2}$  sendok teh ke dalam adonan.
9. Masukkan daun bawang dengan tujuan memberikan aroma yang menarik.
10. Masukkan penyedap rasa secukupnya.
11. Setelah semua bahan tercampur merata ke dalam adonan TARENG, langkah selanjutnya ialah meletakkan adonan kedalam cetakan dan di kukus hingga matang.
12. Setelah adonan selesai di kukus, adonan dipotong menjadi kecil.
13. Langkah selanjutnya, adonan TARENG yang sudah dipotong menjadi kecil dijemur hingga kering.
14. Setelah adonan TARENG yang dijemur telah mengering, langkah selanjutnya yaitu penggorengan, TARENG digoreng untuk mendapatkan tekstur yang kriuk dan juga Krispy.
15. Agar lebih menambah cita rasa dalam produk olahan makanan TARENG ini di tambahkan dengan bumbu kering yang telah di buat sebelumnya.
16. Setelah TARENG selesai digoreng dan ditambah dengan bumbu kering, langkah yang terakhir ialah pengemasan, TARENG dimasukkan kedalam kemasan kriuk dan diberi stiker. Berikut ini dokumentasi percobaan pembuatan produk TARENG



Gambar 1. Percobaan pembuatan produk TARENG



Gambar 2. Produk olahan tahu (TARENG) yang telah di buat

Setelah percobaan dalam membuat produk berhasil, selanjutnya adalah membuat desain logo dan kemasan yang dilakukan oleh tim KUKERTA Universitas Riau yang dibuat semenarik mungkin agar konsumen tertarik. Berikut desain logo kemasan produk TARENG.



Gambar 3. Desain logo kemasan produk TARENG

Setelah dilakukan survey lokasi, percobaan pembuatan produk dan membuat desain logo dan kemasan, tim KUKERTA Universitas Riau meminta izin untuk pelaksanaan sosialisasi inovasi produk olahan dari tahu ini kepada ketua wirid yasin Desa Jake yang dilaksanakan pada hari Jumat, 12 agustus 2022 dimana tim KUKERTA Universitas Riau menjelaskan tentang inovasi produk olahan tahu tersebut dan menampilkan langsung video proses pembuatan produk, dan membagikan produk TARENG yang telah dibuat sebelumnya untuk di coba oleh ibu-ibu wirid yasin tersebut. Berikut ini dokumentasi kegiatan sosialisasi.



Gambar 4. Dokumentasi kegiatan sosialisasi

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan ini merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa KUKERTA Universitas Riau dengan tujuan untuk meningkatkan ekonomi dan membuka peluang usaha bagi masyarakat Desa Jake. Program kegiatan ini dilakukan dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia dengan nilai jual yang rendah dan dengan tampilan yang biasa saja menjadi luar biasa dan menarik. Hasil dari inovasi produk yang berbahan dasar tahu diubah menjadi olahan produk yaitu Tahu Goreng (TARENG). Kegiatan yang telah dilaksanakan diharapkan dapat memberikan hasil yang cukup baik yaitu pengembangan produk yang lebih kreatif dan inovatif dan masyarakat sekitar

dapat lebih memahami bagaimana cara memanfaatkan potensi yang ada disekitar. Setelah mengikuti sosialisasi inovasi produk olahan tahu tersebut juga diharapkan bagi seluruh masyarakat desa jake dapat mencari peluang usaha yang ada dan dapat mengembangkannya di dalam rumah maupun di luar rumah.

#### DAFTAR PUSTAKA

- I. Murni, E. Reftiana, A. Puji, A. S. Harti, Estuningsih, and H. N. Kusumawati, "Pemanfaatan bakteri asam laktat dalam proses pembuatan tahu dan tempe untuk peningkatan kadar isoflavon, asam linoleat dan asam linolenat," *J. Kesehat. Kusuma Husada*, vol. 4, no. 2, pp. 89–95, 2013, [Online]. Available: <http://jurnal.stikeskusumahusada.ac.id/index.php/JK/article/view/66/111>
- U. D. Tagor and G. Jember, "Sosialisasi Peningkatan Usaha Tahu Pada," vol. 5, no. 1, pp. 59–65, 2019.
- Y. Nadya and N. Handayani, "Analisis Produksi Bersih Di Ukm Pengolahan Tahu Di Gampong Alue Nyamok Kec. Birem Bayeun Kab. Aceh Timur," *J. Teknol.*, vol. 12, no. 2, pp. 133–140, 2020, [Online]. Available: <https://dx.doi.org/10.24853/jurtek.12.2.133-140>
- M. Linarwati *et al.*, "Studi Deskriptif Pelatihan Dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Serta Penggunaan Metode Behavioral Event Interview Dalam Merekrut Karyawan Baru Di Bank Mega Cabang Kudus," *J. Manage.*, vol. 2, no. 2, pp. 1–8, 2016.