

**PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN BERBAHAN DASAR TAHU DAN  
ANALISIS KELAYAKAN USAHA UNTUK MEMPERKUAT EKONOMI RUMAH  
TANGGA DI DESA BOJONG SEMPU KECAMATAN PARUNG KABUPATEN BOGOR**

**Iis Anisa Yulia<sup>1</sup>, Isbandriyati Mutmainah<sup>2</sup>, Dewi Fitrianti<sup>3</sup>, Mulyana Gustira Putra<sup>4</sup>,  
Ichwan Rachmanu Widjaja<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nusa Bangsa

Email: anisbid@yahoo.co.id

**ABSTRACT**

*This community service is in the form of providing training to the people of Bojong Sempu Village which aims to strengthen the household economy of the local community who mostly have soybean processing businesses into tofu. The main problem is 1) the community has not utilized waste from tofu processing to become food of economic value. 2) People have not used processed tofu as additional household income. 3) The community does not understand the business feasibility of the economic value of tofu-based food businesses. This activity is a community service activity for lecturers of the Faculty of Economics and Business Management Study Program which is carried out independently by involving community partners of RW. 03, especially RT.01 and 02 Bojong Sempu Village, Parung District, Bogor Regency. This service is carried out by methods of 1) education and training, 2) practice of making tofu-based products. The results of this activity showed positive results with the motivation of participants who were quite enthusiastic about participating in training activities.*

**Keywords:** Economy value; food; Tofu; Business feasibility

**ABSTRAK**

*Pengabdian kepada masyarakat ini berupa pemberian pelatihan kepada masyarakat Desa Bojong Sempu yang bertujuan untuk memperkuat ekonomi rumah tangga masyarakat setempat yang sebagian besar memiliki usaha pengolahan kedelai menjadi tahu. Permasalahan utamanya adalah 1) masyarakat belum memanfaatkan limbah dari pengolahan tahu untuk menjadi makanan yang bernilai ekonomi. 2) Masyarakat belum memanfaatkan hasil olahan tahu sebagai penghasilan tambahan rumah tangga. 3) Masyarakat belum memahami mengenai kelayakan usaha dari nilai ekonomi usaha makanan berbahan dasar tahu. Kegiatan ini merupakan kegiatan pengabdian masyarakat dosen fakultas ekonomi dan bisnis program studi manajemen yang dilakukan secara mandiri dengan melibatkan mitra warga RW. 03 terutama RT.01 dan 02 Desa Bojong Sempu Kecamatan Parung Kabupaten Bogor. Pengabdian ini dilakukan dengan metode 1) edukasi dan pelatihan, 2) praktek pembuatan produk berbahan dasar tahu, 3) penghitungan kelayakan usaha. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan hasil yang positif dengan motivasi peserta yang cukup antusias mengikuti kegiatan pelatihan.*

**Kata Kunci:** Nilai Ekonomi; Makanan; Tahu; Kelayakan Usaha

## PENDAHULUAN

Tahu adalah jenis makanan yang terbuat dari kacang kedelai. Tahu mulai dibuat sekitar tahun 164 Sebelum Masehi oleh seorang pangeran bernama Liu An. Ia adalah seorang pangeran dari kota Huainan selama Dinasti Han. Huainan sendiri adalah daerah penghasil kacang kedelai dengan jumlah melimpah. Bosan dengan makanan yang biasa ia nikmati, munculah ide untuk membuat makanan baru dari kedelai, karena kebetulan ada banyak kedelai di rumahnya. Suryatini N. Ganie dalam bukunya Dapur Naga di Indonesia mengungkapkan bahwa teknologi pembuatan tahu menyebar secara cepat ke seluruh Asia Timur Raya, sebelum masuk ke Nusantara. Diperkirakan, tahu masuk ke Indonesia bersamaan dengan datangnya tentara Kubilai Khan ke Kediri pada tahun 1292 hingga akhirnya tahu sangat digemari oleh masyarakat Indonesia sampai saat ini. ([www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com))

Manfaat dari panganan berbahan dasar tahu tidak lepas dari kandungan nutrisi yang dimilikinya. Menurut Data Komposisi Pangan Indonesia, dalam 100 gram tahu mentah terdapat beberapa kandungan nutrisi. Komposisi gizi tersebut antara lain; air, energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, abu, kalsium, fosfor, besi, natrium, kalium, tembaga, seng, beta karoten, vitamin B1, vitamin B2, dan niasin. Melihat banyaknya nutrisi yang terdapat didalam tahu, membuat makanan ini memiliki manfaat yang beragam.

Berdasarkan manfaatnya dan banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia, maka saat ini banyak bermunculan produsen tahu baik skala rumah tangga maupun skala besar. Fenomena ini menjadi motivasi masyarakat untuk menjadi wirausaha dengan memproduksi tahu. Meredith (1995) dalam [www.katadata.co.id](http://www.katadata.co.id) mengungkapkan bahwa wirausaha adalah orang yang memiliki kemampuan melihat dan menilai kesempatan bisnis, mengumpulkan sumber daya yang dibutuhkan guna mengambil keuntungan, serta mengambil tindakan yang tepat guna memastikan kesuksesan. Sedangkan menurut Usman dalam Khamimah (2021), wirausaha adalah seseorang yang memiliki kemampuan dalam menggunakan dan mengombinasikan sumber daya seperti keuangan, material, tenaga kerja, keterampilan untuk menghasilkan produk, proses produksi, bisnis dan organisasi.

Salah satu produsen tahu skala rumah tangga di Kabupaten Bogor banyak terdapat di Desa Bojong Sempu Kecamatan Parung. Tahu dari daerah ini terkenal dengan nama tahu iwul, karena sentra produksi tahu di Desa Bojong Sempu berada di kampung iwul. Tahu yang dihasilkan memiliki cita rasa yang lezat karena diproduksi tanpa bahan pengawet dan fresh di produksi setiap hari. Kekurangan dari produsen tahu di desa Bojong Sempu masih diproduksi dalam jumlah yang kecil atau skala rumah tangga dan terbatasnya teknologi yang dimiliki membuat tahu yang dihasilkan tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama serta sisa ampas tahu dari pengolahan tahu dibuang begitu saja tanpa dimanfaatkan. Ketika tahu yang diproduksi tidak habis terjual maka tahu tersebut hanya dikonsumsi sendiri untuk keluarga.

Masyarakat belum memahami bagaimana memanfaatkan dan mengolah tahu untuk menjadi sumber pendapatan yang layak, karena untuk menentukan usaha tersebut layak atau tidak harus dilakukan perhitungan kelayakan usaha dari sisi nilai ekonominya. Menurut Kasmir dan Jafkar (2018), studi kelayakan usaha adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau usaha yang akan dijalankan, untuk menentukan dijalankan atau tidaknya usaha tersebut. Menurut Agustina dkk (2015), studi kelayakan bisnis merupakan kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha.

Berdasarkan latar belakang di atas dan berdasarkan hasil pengumpulan data saat identifikasi permasalahan dan kebutuhan mitra, maka dirumuskan beberapa permasalahan yaitu sebagai berikut:

1. Produksi tahu masih di produksi dalam skala kecil dengan teknologi yang terbatas sehingga ampas dari pengolahan tahu tidak dimanfaatkan dan dibuang begitu saja.
2. Sisa tahu yang tidak terjual hanya dikonsumsi sendiri oleh produsen tahu
3. Masyarakat belum mengetahui mengenai panganan olahan berbahan dasar tahu yang dapat dijadikan sumber tambahan pendapatan untuk menambah ekonomi keluarga
4. Masyarakat belum memahami mengenai penghitungan kelayakan usaha dari makanan olahan berbahan dasar tahu.

Berdasarkan analisis situasi, permasalahan mitra dan hasil diskusi bersama, permasalahan yang harus diselesaikan selama pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat (PkM) adalah focus untuk pemberian pelatihan pengolahan makanan dari ampas tahu dan tahu yang sudah jadi serta penghitungan kelayakan usaha dari sisi nilai ekonominya agar masyarakat dapat membuat usaha tersebut dan dapat menjadi tambahan pendapatan rumah tangga.

Kegiatan ini merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusa Bangsa yang dilakukan secara mandiri pada tahun 2022 dengan judul "Pelatihan pembuatan makanan berbahan dasar tahu dan analisis kelayakan usaha untuk memperkuat ekonomi rumah tangga di Desa Bojong Sempu Kecamatan Parung Kabupaten Bogor"

## **METODE**

Sasaran pelaksanaan kegiatan pengabdian adalah warga Desa Bojong Sempu, Rw. 03 khususnya RT.01 dan RT.02. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu rumah tangga yang Sebagian besar usaha suaminya adalah produsen tahu. Lokasi pengabdian masyarakat berjarak sekitar 17 KM dari kampus Universitas Nusa Bangsa dengan waktu tempuh sekitar 32 menit dengan kendaraan bermotor. Jumlah sasaran atau peserta kegiatan adalah sebanyak 25 orang yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dan pemuda putri. Waktu pelaksanaan dilakukan selama satu hari.

Pengabdian ini terdiri dari tiga metode pelaksanaan yaitu 1) edukasi dan pelatihan, 2) praktek pembuatan produk berbahan dasar tahu, 3) penghitungan kelayakan usaha.

Selanjutnya ada tahapan-tahapan yang dilakukan dalam kegiatan, antara lain: 1) tahap persiapan yaitu beberapa kegiatan yang dilakukan oleh tim PkM yang terdiri dari dosen dan mahasiswa adalah mendiskusikan kegiatan, persiapan bahan-bahan, pembagian tugas dan tanggung jawab, pelaksanaan. Selain itu tim juga membuat daftar hadir atau presensi peserta, membuat spanduk, menyiapkan konsumsi serta publikasi dan dokumentasi. 2) Tahap pelaksanaan yaitu pembuatan makanan berbahan dasar tahu berupa kerupuk ampas tahu, nugget tahu, dan sempol tahu. Ibu-ibu peserta pelatihan mempraktekkan pembuatan makanan tersebut dari bahan mentah menjadi makanan yang siap untuk dijual. Tim PkM memandu dan mencontohkan, sampai makanan jadi. 3) Tahap pendampingan, pada tahap ini tim PkM memberikan pendampingan pada saat pembuatan makanan. 4) Tahap penghitungan kelayakan usaha makanan berbahan dasar tahu, pada tahap ini anggota tim PkM memberikan contoh perhitungan kelayakan usaha mulai dari biaya bahan baku, biaya pengemasan, sampai harga jual dan persentase keuntungan yang didapatkan.

### **Partisipasi Mitra dalam Kegiatan**

Mitra pada kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja dan suami mereka memiliki usaha pengolahan tahu. Pada saat pelaksanaan PkM dihadiri pula oleh perangkat desa yaitu Sekretaris Desa dan juga sebagai penyedia tempat untuk pelaksanaan kegiatan. Kegiatan dilaksanakan di rumah Sekretaris Desa Bojong Sempu dengan menggunakan fasilitas yang tersedia seperti alat memasak dan konsumsi. Mitra pada pelaksanaan PkM berpartisipasi aktif dalam proses pembuatan makanan dan penghitungan kelayakan usaha. Semua peserta hadir sampai dengan acara selesai.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelatihan pembuatan makanan berbahan dasar tahu dan penghitungan kelayakan usaha produk makanan dari tahu merupakan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusa Bangsa yang terdiri dari 5 dosen dan 5 mahasiswa program studi manajemen. Hasil pada setiap tahapan pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

#### **1. Tahap Persiapan**

Sebelum melaksanakan kegiatan, tim PkM terlebih dahulu melakukan persiapan yang terdiri dari mendiskusikan rencana kegiatan, persiapan bahan-bahan, pembagian tugas dan tanggung jawab, pembuatan spanduk dan pembuatan daftar hadir peserta. Dalam Menyusun rencana kegiatan dan penentuan permasalahan, anggota tim PkM melakukan diskusi dengan mitra. Dalam diskusi tersebut diperoleh latar belakang dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, serta solusi untuk memecahkan permasalahan tersebut. Setelah itu dilanjutkan dengan pembuatan spanduk dan penyediaan bahan-bahan untuk membuat produk makanan.



Gambar 1. Spanduk kegiatan PkM dan bahan-bahan untuk pembuatan makanan

## 2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan, anggota tim PkM memberi contoh dalam pembuatan makanan yaitu pembuatan kerupuk ampas tahu, nugget tahu dan sempol tahu. Pelaksanaan dimulai dengan pembuatan bahan adonan kerupuk ampas tahu, nugget tahu dan kemudian nugget tahu. Anggota tim memulai pelaksanaan pembuatan makanan tersebut dengan menyebutkan bahan-bahan yang diperlukan, serta metode cara pembuatan sampai dengan makanan tersebut jadi. Berikut dokumentasi pada saat pelaksanaan :



Gambar 2. Kegiatan Pelaksanaan Pembuatan Makanan

## 3. Tahap Pendampingan

Setelah anggota tim memberikan contoh dan arahan kepada peserta, kemudian peserta diminta untuk praktek membuat sendiri makanan tersebut dengan didampingi oleh anggota tim PkM sampai dengan produk makanannya jadi. Proses ini memakan

waktu sekitar dua jam karena peserta di persilahkan untuk praktek sampai mereka memahami cara pembuatannya dan sampai menghasilkan produk. Anggota tim juga memberikan kesempatan kepada peserta untuk tanya jawab mengenai produk yang sedang dibuat dan memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengkreasikan dan memberi rasa sesuai selera peserta. Setelah produk jadi peserta pun di beri pendampingan untuk pembuatan kemasan dan label pada kemasan. Kemasan yang digunakan adalah menggunakan kemasan plastik yang aman untuk makanan dan pemberian label pada kemasan.



Gambar 3. Proses pendampingan pada saat pembuatan produk



Gambar 4. Produk Hasil Pelatihan: Kerupuk ampas tahu, Nugget tahu, Sempol tahu

4. Pelatihan penghitungan kelayakan usaha makanan berbahan dasar tahu  
Setelah melaksanakan pelatihan pembuatan makanan sampai menghasilkan produk jadi, kemudian anggota tim PkM memberikan pelatihan untuk menghitung kelayakan usaha dari sisi nilai ekonomi yang dihasilkan. Penghitungan tersebut di mulai dengan penghitungan biaya bahan baku, biaya untuk kemas dan harga jual satuan dari produk yang dihasil sehingga diperoleh persentase keuntungan yang akan didapat oleh ibu-ibu rumah tangga untuk menambah penghasilan rumah tangga.

Analisis Ekonomi Sempol Tahu per 40 Buah						
No.	Bahan	Biaya				Jumlah Biaya
		Jumlah Pemakaian	Satuan	Harga	Satuan	
1	Tahu putih ukuran sedang	10	Buah	5.000	Per 10 buah	5.000
2	Telur ayam	2	Butir	1.500	Per butir	3.000
3	Tepung Terigu	1	Ons	1.000	Per Ons	1.000
4	Tepung Roti	1	Bungkus	6.500	Per bungkus	6.500
5	Wortel	2	buah	1.000	Per 2 buah	1.000
6	Daun Bawang	2	Batang	2.000	Per 2 btg	2.000
7	Minyak Goreng	1/2	Kg	7.000	Kg	7.000
8	Plastik kemasan	4	Buah	500	Per Buah	2.000
9	Stiker untuk label kemasan ukuran A3	1	lembar	5.000	Rp/lembar	5.000
10	<b>Total Biaya &amp; Pengemasan</b>					<b>32.500</b>
11	<b>Biaya/kemasan isi 10 buah</b>					<b>8.125</b>
12	<b>Harga Jual/kemasan isi 10 buah</b>					<b>15.000</b>
13	<b>Nilai Jual</b>					<b>60.000</b>
14	<b>R/C Ratio</b>					<b>1,35</b>

Analisis Ekonomi Sempol Tahu per 40 Buah						
No.	Bahan	Biaya				Jumlah Biaya
		Jumlah Pemakaian	Satuan	Harga	Satuan	
1	Tahu putih ukuran sedang	10	Buah	5.000	Per 10 buah	5.000
2	Telur ayam	2	Butir	1.500	Per butir	3.000
3	Tepung Terigu	1	Ons	1.000	Per Ons	1.000
4	Tepung Roti	1	Bungkus	6.500	Per bungkus	6.500
5	Wortel	2	buah	1.000	Per 2 buah	1.000
6	Daun Bawang	2	Batang	2.000	Per 2 btg	2.000
7	Minyak Goreng	1/2	Kg	7.000	Kg	7.000
8	Plastik kemasan	4	Buah	500	Per Buah	2.000
9	Stiker untuk label kemasan ukuran A3	1	lembar	5.000	Rp/lembar	5.000
10	<b>Total Biaya &amp; Pengemasan</b>					<b>32.500</b>
11	<b>Biaya/kemasan isi 10 buah</b>					<b>8.125</b>
12	<b>Harga Jual/kemasan isi 10 buah</b>					<b>15.000</b>
13	<b>Nilai Jual</b>					<b>60.000</b>
14	<b>R/C Ratio</b>					<b>1,35</b>

Gambar 5. Contoh hasil perhitungan kelayakan usaha

## PENUTUP

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu dimulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, pendampingan dan evaluasi berhasil dilaksanakan selama satu hari. Peserta yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga tampak antusias dan termotivasi mengikuti kegiatan sampai selesai. Peserta merasa terbantu dalam pemanfaatan sisa tahu yang tidak terjual dan pemanfaatan limbah tahu untuk dijadikan bahan makanan penambah pendapatan rumah tangga.

Saran atau rekomendasi untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebaiknya kegiatan ini dapat berlanjut dan menjadi agenda rutin. Diharapkan pada pengabdian masyarakat yang akan datang dapat dilanjutkan dengan tema pemasaran digital untuk memasarkan produk olahan tahu. Untuk kegiatan pengabdian berikutnya diharapkan dapat berlangsung tidak hanya satu hari tetapi bisa dilaksanakan dalam beberapa hari sampai masyarakat betul-betul paham.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada kepala Desa Bojong Sempu Kecamatan Parung Kabupaten bogor serta Bapak Sekretaris Desa yang telah memberikan ijin untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat. Terima kasih dan apresiasi kepada ibu-ibu RT. 01 dan Rt. 02 atas kesediaan waktunya untuk mengikuti kegiatan sampai selesai. Terima kasih kepada LPPM Universitas Nusa Bangsa yang telah memberikan ijin kepada anggota tim untuk melaksanakan kegiatan PkM.

## REFERENSI

Agustina, Wahyuni, Gede Adi Yuniarta dan Ni Kadek Sinarwati. 2015. Pengaruh Intellectual Capital, Corporate Social Responsibility dan Good Corporate Governance Terhadap Kinerja Keuangan (Studi Kasus Pada Perusahaan Bumh Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Pada Tahun 2011-2013). Jurnal Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, Indonesia

**Prosiding the 7<sup>th</sup> Seminar Nasional ADPI Mengabdikan untuk Negeri**

Vol. 4 No. 1

Tahun 2023

Hal: 1-8

eISSN: 2746-1246

DOI: 10.47841/semnasadpi.v4i1.98



Kasmir dan Jafka. 2018. Studi Kelayakan Bisnis. Bogor: Kencana.

Khamimah, Wininatin. 2021. *Peran Kewirausahaan dalam Memajukan Perekonomian Indonesia*.

Jurnal Disrupsi Bisnis, Vo. 4, No. 3 Mei 2021.

www.wikipedia.com. 2021. Sejarah tahu. Diakses pada 3 April 2022.

www.katadata.co.id. 2022. Pengertian wirausaha menurut oada ahli. Diakses pada 7 April 2022.