

Pengembangan UMKM Pengrajin Tahu Rumahan Melalui Diversifikasi Ampas Tahu Dengan Penjualan Melalui Marketplace di Kecamatan Cimanggis, Depok

Essy Malays Sari Sakti¹, Shafenti², Diah Pramestari³

Universitas Persada Indonesia YAI^{1,2,3}

emalays67@gmail.com¹, shafenti@gmail.com², mestadp@gmail.com³

ABSTRAK

UMKM pengrajin tahu rumahan bapak odong adalah produsen tahu bandung dengan bahan utama kedelai. Dalam proses pembuatan tahu menyisakan limbah ampas tahu padat. Diversifikasi ampas tahu merupakan penganeekaragaman ampas tahu. menjadi bermacam-macam olahan turunan ampas tahu, contohnya ampas tahu diolah menjadi kerupuk, minuman kesehatan, nugget, tempe gembus, keripik, brownies dll. Ampas tahu merupakan hasil akhir dari produksi tahu yang mempunyai nilai yang sangat rendah dengan harga Rp.400,- /kg basah atau Rp.20.00,/karung basah. Kurangnya minat produsen tahu untuk mengolah ampas tahu karena belum mengetahui tentang diversifikasi ampas tahu, belum memahami cara mengolah ampas tahu menjadi makanan olahan dan belum memiliki peralatan pendukung dalam memproses ampas tahu menjadi makanan olahan serta Mitra belum memiliki karyawan yang mempunyai ketrampilan untuk mengolah ampas tahu menjadi makanan olahan kekinian, belum memahami pemasaran dan penjualan online selain itu dalam menjalankan usahanya Mitra masih menggunakan manajemen keluarga yang sederhana. Metode pelaksanaan yang terapkan dalam kegiatan PKM ini adalah Focus Group Discussion, Pelatihan, Bimbingan Teknis. Hasil kegiatan PKM memperlihatkan adanya peningkatan pengetahuan mitra tentang diversifikasi ampas tahu dan Mitra berhasil membuat kripik ampas tahu "Kripta" dan nugget ampas tahu "Natasu" dengan merek dagang "Dapur Kedelai" dan dipasarkan melalui web serta dijual melalui marketplace Shopee dan Tokopedia.

Kata kunci : *Diversifikasi Ampas Tahu, Kripik, Nugget, Dapur Kedelai.*

ABSTRACT

Mr. Odong's home-based tofu craftsman UMKM is a producer of tofu bandung with the main ingredient is soybeans. In the process of making tofu, solid tofu waste is left behind. Tofu dregs diversification is a diversification of tofu dregs. into various processed derivatives of tofu dregs, for example, tofu dregs are processed into crackers, health drinks, nuggets, tempeh gembus, chips, brownies etc. Tofu dregs is the end result of tofu production which has a very low value at a price of Rp.400,-/kg wet or Rp.20.00./wet sack. Lack of interest in tofu producers to process tofu dregs because Partners do not know about diversification of tofu dregs, do not understand how to process tofu dregs into processed food and do not have supporting equipment in processing tofu dregs into processed food and Partners do not have employees who have the skills to process tofu dregs become modern processed foods, do not understand online marketing and sales besides that in running their business Partners still use simple family management. The implementation method applied in this PKM activity is Focus Group Discussion, Training, Technical Guidance. The results of the PKM activity showed an increase in partners' knowledge about diversification of tofu waste and the Partner succeeded in making "Kripta" tofu dregs chips and "Natasu" tofu dregs nuggets with the trademark "Dapur Kedelai" and marketed through the web and sold through the Shopee and Tokopedia marketplace.

Keyword : *Diversification of Tofu Dregs, Chips, Nuggets, Dapur Kedelai.*

1. PENDAHULUAN

UMKM adalah kegiatan ekonomi rakyat yang punya kekayaan bersih maksimal Rp 200.000.000,- dimana tanah dan bangunan tempat usaha tidak diperhitungkan. Atau mereka yang punya omset penjualan tahunan paling banyak Rp1.000.000.000,- dan milik warga negara Indonesia.

UMKM pengarajin tahu rumahan bapak odong adalah produsen tahu bandung dengan bahan utama kedelai. Dalam proses pembuatan tahu menyisakan limbah ampas tahu padat yang dijual dengan harga Rp.400 /kg atau 20.000/karung sebagai pakan ternak.

Diversifikasi adalah memproduksi beberapa produk dengan unsur intrinsik mirip, tapi tetap memiliki perbedaan dari segi lain (misalnya ukuran, jenis, merk, dan sebagainya). Divesifikasi produk dapat diartikan penganekaragaman produk. Satu produk utama dibuat menjadi berbagai produk dengan tujuan untuk membuat produk tahan lebih lama, mengarah kepada produk siap konsumsi dan digunakan, memenuhi selera, kebutuhan dan harapan konsumen, memperluas pasar, menyerap, tenaga kerja, memberi nilai tambah, pendapatan dan lain sebagainya. Untuk melakukan diversifikasi produk diperlukan kreatifitas, inovasi, penelitian, modal, promosi atau komunikasi, dan pemasaran yang baik.

Diversifikasi ampas tahu bermacam-macam contohnya ampas tahu diolah menjadi kerupuk, minuman kesehatan, Nugget, tempe gembus, keripik, brownies dll. Dari diversifikasi produk turunan ampas tahu tersebut terlihat bahwa upaya peningkatan penghasilan belum dilakukan secara optimal. Hal ini karena belum semua Produsen tahu mengetahui tentang divesifikasi ampas tahu dan tidak semua produsen tahu mau mengolah limbah ampas tahu menjadi produk olahan yang komersial. Kurangnya minat produsen

tahu untuk mengolah ampas tahu karena kurangnya pengetahuan tentang cara pengolahan ampas tahu tersebut dan memerlukan peralatan tambahan lainnya yang tidak dimiliki.

Dalam penelitian Fransiska dan Welly Deglas, 2017, dikatakan bahwa ampas tahu merupakan limbah dari produksi tahu dalam bentuk padat yang masih memiliki kandungan protein yang baik, karena dalam pembuatan tahu tidak semua protein terekstrak dengan baik dan serat kedelai yang terkandung dalam ampas tahu mempunyai efek fungsional seperti meningkatkan berat feses, menurunkan kadar kolesterol dan menurunkan kadar glukosa darah. Dengan demikian ampas tahu masih memiliki protein dan memberi dampak yang baik pada tubuh sehingga dari ampas tahu tersebut dapat dilakukan diversifikasi produk turunannya menjadi berbagai macam varian makanan dan minuman.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM). Kegiatan PKM merupakan kegiatan kolaborasi antara Dosen, Mahasiswa dan Masyarakat. Tujuan kegiatan PKM adalah Membentuk/mengembangkan sekelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi, Membantu menciptakan ketentraman & kenyamanan dalam kehidupan bermasyarakat dan meningkatkan keterampilan baik softskill dan hardskill.

2. PERMASALAHAN

Berdasarkan dari wawancara dan obeservasi Tim Pengabdian Masyarakat pada Mitra, dapat di identifikasikan permasalahan yang ada yaitu:

a. Nilai Ekonomi yang Rendah

Mitra menjual ampas tahu dalam bentuk limbah padat padat basah dengan harga Rp.400,/Kg basah atau Rp.20.000,-/Karung basah. Hal ini

karena Mitra belum mengetahui tentang diversifikasi ampas tahu

- b. Proses Produksi
Mitra belum memahami cara mengolah ampas tahu menjadi makanan olahan dan juga belum memiliki peralatan pendukung dalam memproses ampas tahu menjadi makanan olahan.
- c. Pemasaran,
Mitra menjual ampas tahu secara langsung tanpa menggunakan media pemasaran
- d. Jumlah dan kualitas sumber daya manusia
Mitra belum memiliki karyawan yang mempunyai ketrampilan untuk mengolah ampas tahu menjadi makanan olahan
- e. Manajemen
Dalam menjalankan usahanya Mitra masih menggunakan manajemen keluarga yang sederhana

3. METODOLOGI

Berdasarkan Solusi dan Target Luaran dari rencana pelaksanaan program PKM pada mitra yang telah ditetapkan, maka tim menetapkan metode pendekatan sebagai berikut :

- a. Metode FGD (Forum Group Discussion)
- b. Melakukan diskusi antara Tim Pengusul dan Mitra untuk bertukar informasi serta Tim Pengusul memberi penjelasan tentang pemanfaatan dari ampas tahu yang bernilai ekonomi tinggi. Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Auditorium Kampus UPI YAI.
- c. Metode Pelatihan
Metode ini dilakukan untuk mengembangkan ketrampilan Mitra

dalam mengatasi masalah, dan dilaksanakan di tempat mitra. Adapun pendekatan pelatihan ini yaitu :

- Dalam bidang proses produksi
 - Memberi pelatihan dalam pembuatan makanan kekinian dengan menggunakan ampas tahu
 - Memberikan pelatihan dalam pemerasan ampas tahu dengan menggunakan alat peras.
 - Memberi pelatihan penggunaan alat oven dan sealer
- c. Dalam bidang Pemasaran
Memberi pelatihan marketing digital menggunakan marketplace
 - d. Dalam bidang manajemen
Memberi pelatihan dalam penyusunan Business Model Canvas (BMC), Memberi pelatihan pembuatan laporan keuangan.
 - e. Bimbingan teknis dan Pendampingan
Metode pendekatan ini untuk mentransfer Iptek agar mitra mampu mempraktekan hasil dari pendekatan pelatihan dengan bimbingan teknis dan pendampingan. Metode pendekatan ini dilaksanakan di tempat mitra.
 - f. Pemberian Fasilitas dan Median
Metode pemberian fasilitas ditujukan untuk mempermudah, meringankan dan memperlancar proses produksi.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan dengan baik. Pelaksanaan kegiatan dilakukan

dikampus dan di Lokasi Mitra. Adapun kegiatan yang dilakukan dikampus adalah FGD, pelatihan pemasaran online, pelatihan dalam bidang manajemen. Sementara pelatihan dalam bidang produksi untuk menambah ketrampilan Mitra dilakukan di Lokasi Mitra

Metode Focus Group Discussion.

FGD dilakukan dua kali yaitu pada tanggal 18 Mei 2021 saat survey ke lokasi Mitra dan tanggal 22 Juli 2022. Adapun hasil dari FDG tersebut adalah bahwa diversifikasi ampas tahu yang akan dilakukan pada kegiatan PKM ini adalah kripik ampas tahu dan nugget ampas tahu, Kemasan untuk kripik dalam bentuk standing Pouch, Kemasan untuk Nugget dalam bentuk wadah plastik, Produk Brand nama Dapur kedelai dan nama kripik ampas tahu : KRIPTA serta nama nugget ampas tahu : NATASU

Metode Pelatihan

Pelatihan dalam Bidang Proses Produksi merupakan pelatihan dalam pembuatan Kripik Ampas Tahu dan Nugget Ampas Tahu, yang dipandu oleh mahasiswa kegiatan ini dilakukan ditempat Mitra pada tanggal 6 Juli 2022, 8 Juli 2022 dan 15 Juli 2022, hasil dari pelatihan adalah produk kripik KRIPTA dan nugget NATASU.

Pelatihan dalam Bidang Pemasaran yaitu memberi pelatihan pemasaran dengan menggunakan web yang telah dibuat oleh Tim ABDIMAS dengan hasil <http://dapur-kedelai.my.id> yang terkoneksi dengan marketplace yaitu Shopee, Tokopedia.

Memberi pelatihan dalam pembuatan akun Shopee dan hasil <https://shopee.co.id/product/858502122/21143120528?smtt=0.858515301-1663036801.3>

Memberi pelatihan pembuatan akun Tokopedia

<https://www.tokopedia.com/dapurkedelai>

Memberi pelatihan dalam bidang manajemen, yaitu memberi pelatihan dalam pembuatan transaksi penjualan secara offline dan untuk pembuatan laporan dengan menggunakan aplikasi Qasir dan memberikan pelatihan business model canvas.

Metode Bimbingan teknis dan Pendampingan

Metode pendekatan ini untuk mentransfer Iptek agar mitra mampu mempraktekan hasil dari pendekatan pelatihan dengan bimbingan teknis dan pendampingan. Metode pendekatan ini dilaksanakan di tempat mitra. Tim PKM bertindak untuk mengarahkan, membimbing proses dan memberi contoh pada mitra dalam mengatasi permasalahan serta mencapai target luaran dari peningkatan proses produksi, peningkatan pemasaran, peningkatan laporan keuangan dan penyusunan Business Model Canvas pada mitra .

Pemberian Fasilitas dan Media

Metode pemberian fasilitas dan Media ditujukan untuk mempermudah, meringankan dan mempercepat proses produksi. Tim PKM telah memberikan fasilitas berupa bahan baku untuk memproses produk diversifikasi ampas tahu berupa kripik ampas tahu “KRIPTA” untuk 20 adonan dan nugget ampas tahu “NATASU” sebanyak 10 adonan yang akan di jual serta pemberian alat berupa sealer dan freezer

4.2 Status Luaran

Luaran yang dicapai dari kegiatan PKM terdiri dari 3 kegiatan yaitu keluaran capaian yang dilakukan pada Mitra PKM dan keluaran yang dicapai oleh mahasiswa dalam pembelajaran MBKM PKM dan Luaran Wajib dan tambahan pada kegiatan PKM ini.

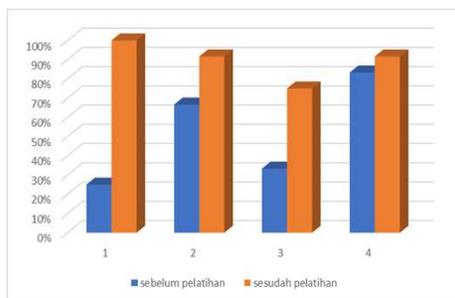
Keluaran yang dicapai pada kegiatan Mitra PKM

Keluaran yang dicapai pada kegiatan Mitra didapat dari tahapan solusi berdasarkan permasalahan Mtra .

1) Nilai Ekonomi

Sebelum kegiatan dimulai, untuk menggali informasi mengenai pengetahuan awal Mitra terkait dengan tema kegiatan PKM melalui kuesioner (pretest). Hasil respon awal pengetahuan mitra yang diukur melalui kuesioner, memperlihatkan bahwa Mitra belum memahami dan pengetahu tentang diversifikasi ampas tahu dan turunannya.

Setelah selesai penyuluhan selanjutnya tahapan evaluasi untuk mengetahui tingkat pengetahuan Mitra, maka dilakukan kuesioner (post-test). Hasil evaluasi ini dibandingkan dengan observasi awal (pretest), lalu dianalisis untuk mengetahui peningkatan pengetahuan Mitra tentang diversifikasi ampas tahu. (Gambar 3.)



Gambar 3. Perbandingan Pretest dan Post_test

Perbandingan peningkatan pengetahuan tentang diversifikasi ampas tahu pada Mitra yang disajikan pada gambar 3. terlihat sangat signifikan setelah mengikuti penyuluhan dan pelatihan. Jila dirata-ratakan maka rerata nilai pretest yang semula 52.1 % , maka setelah mengikuti penyuluhan dan pelatihan menjadi 89.6%. Sedangkan peningkatan untuk ketrampilan diversifikasi ampas tahu dalam membuat kripik ampas tahu dan nugget ampas tahu sebesar 100%.

2) Proses Produksi

Pelatihan dan Bimbingan teknis untuk pembuatan kripik ampas tahu telah dilaksanakan pada tanggal 6 dan 8 juli serta 15 Juli 2022.

Setelah selesai pelatihan maka dilakukan analisa untuk mengetahui peningkatan nilai ekonomi ampas tahu, dengan menghitungn harga pokok produksi, penerimaan hasil produksi dan keuntungan. Hasil analisis menunjukkan harga pokok untuk satu kali produksi kripik ampas tahu sebesar Rp 77.000, nugget ayam ampas tahu sebesar Rp 143.000 dan nugget ampas tahu sebesar 98.250 dengan penerimaan total kripik ampas tahu sebesar 130.900, nugget ayam ampas tahu sebesar Rp 243.106,8 dan nugget ampas tahu sebesar 167.031,8 serta keuntungan yang didapatkan untuk satu kali produksi kripik ampas tahu sebesar Rp 53.900, nugget ayam ampas tahu sebesar Rp 100.106,8 dan nugget ampas tahu sebesar Rp 68.781,8. Dari analisa tersebut terlihat bahwa dengan adanya diversifikasi produk dapat meningkatkan nilai ekonomi ampas tahu lebih dari 100%.

Tabel. Capaian Luaran

No.	Permasalahan	Target Luaran	Capaian Target Luaran
1.	Nilai Ekonomi Rendah	Peningkatan pengetahuan sebesar 100% dari pengetahuan sebelumnya tentang diversifikasi	Tercapai
2.	Proses Produksi	Makanan Olahan yang bernilai ekonomi 100% dari nilai sebelumnya. Pemberian fasilitas Sealer dan Frozen Box	Tercapai Belum Tercapai
3.	Jumlah dan Kualitas SDM	Bertambah 2 (dua) orang yang berkualitas	Tercapai
4.	Pemasaran	meningkatkan penjualan sebesar 100% dari Penjualan sebelumnya Memiliki akun dan toko online di marketplace	Tercapai
5.	Manajemen	Meningkatkan pengetahuan sebesar 100% dari pengetahuan sebelumnya tentang BMC dan Laporan Keuangan Dapat menyusun BMC dan membuat laporan keuangan dengan benar	Tercapai

Keluaran yang dicapai mahasiswa dalam MBKM PKM

Keluaran yang dicapai oleh mahasiswa dalam MBKM PKM sesuai dengan pada rencana pembelajara MBKM PKM

- a. Pemakalah di seminar nasional
 Artikel dari kegiatan mahasiswa MBKM PKM ini telah dibuat oleh Tim mahasiswa dan sudah di submit ke jurnal IKRAITH dan sudah mendapatkan LOA dan akan dipresentasikan pada bulan Oktober 2022. Adapun link dari jurnal IKRAITH :
- b. Pembuatan artikel berita bisnis
 Artikel berita bisnis telah dibuat dan telah di publish pada kompasiana.com dengan link <https://www.kompasiana.com/mahfuzhmulk4580/632421c006b56a72857f0ec2/pengembangan-umkm-melalui-diversifikasi-ampas-tahu-di-wilayah-depok>
- c. Pembuatan Konten Kreatif kegiatan pelatihan mitra dengan Link <https://youtu.be/QQwLwEhsnZU>
- d. Dokumen Kegiatan, dokumen kegiatan di buat dalam bentuk vidioa yang diunggah ke youtube adapun link adalah <https://youtu.be/5RYlQL8SFm8>
- e. Moderator dalam webinar dan sertifikat magang telah dilakukan dengan judul “ Meraih Keuntungan Melalui Diversifikasi Ampas tahu” pada tanggal 2 September 2022 mulai jam dengan Link Zoom Meeting : <https://us02web.zoom.us/j/88559739380?pwd=LzJpY0FTdmlkNWtQV3dtSU9KY2k2QT09>

Tabel 1. Luaran Mahasiswa

Tahun	Jumlah Mahasiswa MBKM	Luaran Mahasiswa MBKM	Indikator Capaian
2022	5 mahasiswa Prodi Informatika	- Pemakalah di seminar nasional	Submitted
	1 mahasiswa Prodi SI	- Pembuatan artikel berita bisnis	Publish
	2 mahasiswa Prodi Manajemen	- Pembuatan konten kreatif	Upload
	1 mahasiswa Prodi Teknik Industri	- Dokumen kegiatan PKM	Upload
	1 mahasiswa	- Moderator dalam webinar dan sertifikat magang	Terlaksana

4.3 Capaian Luaran Wajib Dan Tambahan Kegiatan Pkm

No	Luaran Wajib	Indikator Capaian
1.	Hasil kegiatan dipublikasi di Riau Journal of Empowerment (Sinta3) e-ISSN:2623-	Submitted
2.	Artikel dimedia massa elektronik, www.radardepok.com	Akan Publish (tanggal 26 sepetember)
3.	Video pelaksanaan kegiatan diunggah di www.youtube.com.	Upload
4.	Peningkatan pendapatan mitra sebesar 100%.	Tercapai
Luaran Tambahan		
1.	Buku cetak monograf di terbitkan pada penerbit: Eureka Media Aksara	Proses Cetak Penerbit
2.	Artikel di Gadjah Mada International Journal of Business (Q3).	Submitted
3.	Artikel di International Journal on Advanced Science Engineering and Information Technology (Q3)	Belum Submit

5. KESIMPULAN

Kegiatan PKM ini telah terlaksana dengan baik, berdasarkan indikator dari pretest dan post-test yang telah dilakukan serta hasil dari pembuatan kripik ampas tahu “KRIPTA” dan nugget ampas tahu “NATASU”. Dalam pelatihan ini telah meningkatkan nilai ekonomi ampas tahu ampas tahu sebesar lebih dari 100% , selain itu juga meningkatkan pendapatan Mitra sebesar lebih dari 100%.

DAFTAR PUSTAKA

Musdalifah,S, Qomariyah,E & Mustakim, (2021), Analisis Diversifikasi Produk Dalam Meningkatkan Penjualan Pada Sate Taichan Bali Di Kota Kendari, Business UHO: Jurnal Administrasi Bisnis Vol.6. No.1 ISSN 2503-1406. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/BUSSINESUHO/article/view/17647>

Sandya Sari Putri,I. Rahmawati,D & Novita Sari, N.(2019). Pemasaran Online Produk Olahan Unik Ampas Tahu Sebagai Bentuk Diversifikasi Produk Menggunakan Hasil Proses Pengolahan Limbah Sederhana Industri Tahu. Jurnal Difusi Vol 2(1). ISSN 2615-2363. <https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/difusi/article/view/1818>

Maysura.MD, Rangkuti,K & Fuadi.M. (2019). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan. AGRINTECH. Vol 2(2), hal 52-54. eISSN 2614-1213.
<http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/agrin/article/view/3660/0>

Pratiwi,DN. Pravasanti,YA. (2019). Inovasi Kerupuk Tepung Ampas Tahu Guna Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Purwogondo. Jurnal BUDIMAS Vol. 01, No. 01, hal. 9-12. DOI: <http://dx.doi.org/10.2904/budimas.v1i01.705>
<https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/705>

Fransiska dan Deglas,W. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick, Jurnal Teknologi Pangan Vol 8 (2) hal. 171 -179.eISSN 2614-1213. 41-48. DOI: <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.905>

Imelda. Kusrini,N & Hidayat,R. (2017). Development Strategy Of Local Food Diversification, JEJAK Vol 10 (1), hal. 62-79. e-ISSN 2460-5123.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jejak/article/view/9127>