

TEKNIK PENGEMASAN MAKANAN PADA INDUSTRI KECIL PEMBUATAN TAHU DI DAERAH RAWANG SARI KM.18 SUKOMORO KABUPATEN BANYUASIN SUMATERA SELATAN

Muhammad Rasid¹, Mardiana², Sairul Effendy³, Siproni Umar⁴
Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Sriwijaya
m_rasid20101a@yahoo.com

Abstract

Tofu is a food made from soybeans fermented and extracted. Nowadays the culinary business knows that it is increasingly diverse and has never been lonely interested. Tofu culinary business is carried out by opening a shop, a restaurant, or by using a booth or cart, and even a hawker business is offered in the form of a franchise. These facts show that the culinary business opportunity to know is still very large. In addition, because tofu is also a food that has been well known for a long time, tofu businesses will survive for a long time. However, a large business opportunity will not mean anything if the businessman does not have a precise strategy in carrying out it. For entrepreneurs, production speed and product quality are very important. The manual method cannot be relied upon to get large amounts of tofu quickly and with the same shape and size. The use of machinery will save costs, time and energy to produce tofu. In this community service program which is a partner, namely a micro business engaged in tofu making, with the business name Pakde Tahu Gurih located on Jalan Raya Palembang, Rawang Sari Village RT 27 Sukomoro Banyuasin and located approximately 18 km from the Sriwijaya State Polytechnic, where the effects that will be solved in this program are in the field of promotion and marketing systems. In the field of marketing, namely by providing assistance in the form of training in food packaging human resources techniques to be durable and can last up to ≥ 15 days. Tests are carried out on tofu partner products using a vacuum sealer. From the results of testing the maximum durability of the tofu product (≥ 15 days) is still in good condition if previously we did the packaging using a vacuum sealer and cooled in cold air in the refrigerator.

Keyword: Tofu, partner

PENDAHULUAN

Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Berbeda dengan tempe yang asli dari Indonesia, tahu berasal dari Cina, seperti halnya kecap, tauco, bakpau, dan bakso. Tahu adalah kata serapan dari bahasa Hokkian (tauhu) (Hanzi: 豆腐, hanyu pinyin: doufu) yang secara harfiah berarti "kedelai yang difermentasi". Tahu pertama kali muncul di Tiongkok sejak zaman Dinasti Han sekitar 2200 tahun lalu.

Penemunya adalah Liu An (Hanzi: 劉安) yang merupakan seorang bangsawan, cucu dari Kaisar Han Gaozu, Liu Bang yang mendirikan Dinasti Han. Industri kecil mitra pengrajin tahu merupakan industri kecil yang tidak memiliki produk tetap, tetapi tergantung kepada pesanan atau jasa yang dibutuhkan oleh pasar. Industri kecil yang menjadi mitra didalam program Pengabdian Masyarakat Skim Penugasan yaitu Pakde Tahu Gurih terletak di Jalan Raya Palembang, Kelurahan Rawang Sari RT 27 Sukomoro Banyuasin dan berjarak

lebih kurang 18 km dari Politeknik Negeri Sriwijaya. dengan sistem manajemen keuangan yang sederhana yaitu berdasarkan pola uang masuk dan uang keluar.

Secara Garis Besar Proses Pembuatan Tahu sebagai berikut :

1. Plih kedelai yang bersih dan besar ukurannya, kemudian cuci sampai bersih.
2. Rendam kedelai dalam air bersih selama 8 jam, Usahkan seluruh kedelai tenggelam. Dalam proses perendaman ini kedelai akan mengembang.
3. Bersihkan kembali kedelai dengan cara dicuci berkali kali. Usahkan kedelai ini sebersih mungkin untuk menghindari kedelai cepat masam.
4. Hancurkan kedelai dengan cara ditumbuk/Menggunakan mesin dan secara perlahan tambahkan air sedikit-demi sedikit sehingga kedelainya berbentuk bubur.
5. Masak bubur kedelai dengan hati-hati pada suhu 70-80 derajat (biasanya ditandai dengan gelembung kecil yang muncul pada kedelai yang dimasak). Ingat untuk menjaga agar kedelai jangan sampai mengental.
6. Saring bubur kedelai tersebut bersama batu tahu atau asam cukup, sambil diaduk secara perlahan. Proses ini akan menghasilkan endapan tahu (gumpalan).
7. Endapan itu kemudian siap untuk di press dan di cetak sesuai ukuran dan keinginan anda
8. Taruh di dalam cetakan, kemudian taruh pemberat yang berfungsi untuk menekan ampas supaya kandungan airnya benar-benar habis.

Keluarkan tahu dari cetakan, potong sesuai selera, dan siap dikonsumsi

IDENTIFIKASI MASALAH

Industri kecil mitra Pakde Tahu Gurih merupakan industri kecil yang memiliki produk tetap dari bahan kacang kedele

yaitu Tahu dengan jumlah produksi tergantung kepada pesanan atau kebutuhan pasar. Permasalahan utama yang mereka miliki yaitu dari produksi mereka mempunyai peralatan yang masih sederhana dan dari sisi pemasaran masih terbatas pada kebutuhan pasar dan adanya pesanan. Didalam program pengabdian masyarakat PKMSP berdasarkan kesepakatan bersama mitra permasalahan yang akan diangkat yaitu dibidang pemasaran agar lebih dikenal oleh masyarakat dan dalam bidang pengemasan agar lebih tahan lama.

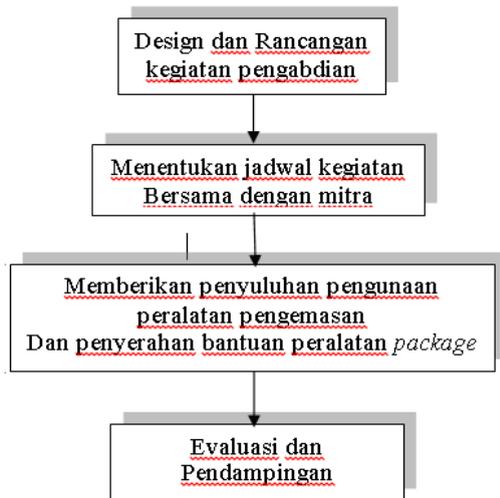
METODELOGI PELAKSANAAN

Industri kecil yang menjadi mitra didalam program Pengabdian Masyarakat Skim Penugasan yaitu Pakde Tahu Gurih terletak di Jalan Raya Palembang, Kelurahan Rawang Sari RT 27 Sukomoro Banyuasin dan berjarak lebih kurang 18 km dari Politeknik Negeri Sriwijaya .dengan sistem manajemen keuangan yang sederhana yaitu berdasarkan pola uang masuk dan uang keluar

Metode pelaksanaan kegiatan dalam mencapai solusi dalam bidang manajemen dan pemasaran. Design, rancangan kegiatan dalam menentukan jadwal kegiatan bersama kedua mitra

- a) Melakukan penyuluhan cara penggunaan vacum celler untuk pengawet makanan.
- b) Memberikan bantuan/hibah alat vacum sealer
- c) Evaluasi dan pendampingan
- d) Pengawasan dan perawatan mesin bersama mitra

Dalam menyelesaikan solusi permasalahan mitra maka dibuat design dan rancangan kegiatan beserta jadwal kegiatan dengan tahapan-tahapan kegiatan seperti pada *flow chart* pada gambar 1.



Gambar 1 *Flow chart* kegiatan Pengabdian PKMSP

3.3 Partisipasi Mitra dalam pelaksanaan program

Dalam setiap kegiatan diatas pelaksanaan kegiatan dengan bekerja sama secara aktif dengan mitra mulai dari proses pengusulan profosal sampai pada pengoperasian peralatan dan proses penyempurnaan peralatan. Peran serta mitra dalam pelaksanaan program ini ditunjukkan dengan adanya kesediaan menjadi mitra dalam pelaksanaan hibah Pengabdian Masyarakat Skim Penugasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan mengidentifikasi permasalahan yang ada pada mitra sesuai dengan pendanaan yang kita miliki. Dari hasil indentifikasi bersama mitra kegiatan yang dapat kita laksanakan bersama mitra antara lain: memasang spanduk, memberikan penyuluhan cara penggunaan vacum sealler dilanjutkan dengan hibah alat vacum, dan dilanjutkan dengan pendampingan pada mitra.



Gambar 2 Mesin penggiling kacang kedele



Gambar 3 Pemotongan tahu sesuai ukuran



Gambar 4. Proses penggorengan tahu



Gambar 5 Lingkungan kerja mitra



Gambar 6 Tahu yang udah siap dipasarkan

Untuk meningkatkan promosi usaha pada mitra Pakde tahu gurih dalam kegiatan pengabdian masyarakat PKMSP memberikan bantuan dalam bentuk spanduk sebagaimana pada gambar 7.



Gambar 7 Photo Bersama pemilik dan pekerja pada usaha Pakde tahu gurih

Penyuluhan cara penggunaan vacum sealler



Gambar 8. Penyuluhan /peragaan cara penggunaan vacuum sealer

Langkah-langkah dalam menggunakan alat vacum:

- Sambungkan kabel kelistrikan ke stop kontak
- Pilih panas yang sesuai dengan ketebalan plastik yang digunakan 1-10 (gunakan plastik khusus)
- Hidupkan sistem kelistrikan vakum dengan menekan pada posisi ON
- Buka tutup depan pada vacum
- Atur posisi lidah penghisap udara ke depan
- Masukkan plastik pembungkus makanan yang sudah diisi makanan kedalam moncong penghisap.
- Tutup bagian depan alat vacuum sehingga udara pada kantong akan terhisap (lakukan sampai diangap cukup)
- Tekan tutup vacum secara merata dengan menggunakan kedua tangan sampai warna lampu merah menjadi kuning dan kedip lampu sudah agak cepat.
- Matikan mesin



Gambar 9 Serahterima/ hibah peralatan pengemasan (Vacum sealer) kepada mitra.

Cara Merawat Vacum Sealer Agar Awet dan Tahan Lama :

Bersihkan mesin vakum setiap selesai penggunaan. Agar tidak mudah terserum, matikan dan cabut kabel mesin dari stop kontak. Setiap jenis vacum sealer punya aturan pemakaian sendiri-sendiri.

Untuk membuktikan pengaruh penggunaan vacum sealer terhadap

produk tahu yang diproduksi oleh mitra Pakde Tahu Gurih dilakukan pengujian dengan data-data pengujian seperti pada table 1.

Tabel 1. Pengujian ketahanan produk tahu hasil produk dari mitra

No	Perlakuan	Ketahan produk tahu (hari)					
		1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	≥16
1	Tanpa di vacum						
2	Vacum tanpa dimasukkan pendingin		50%	50%			
3	Tanpa di vacum dimasukkan diruang pendingin						
4	Di vacum dan dimasukkan didalam ruangan pendingin						

Proses pengujian dilakukan yaitu dengan melihat proses pertumbuhan jamur yang berkembang disekitar tahu dan adanya perubahan warna . Dari table 1 diatas dapat terlihat bahwa produk tahu tanpa vacum dengan bungkus biasa dan tanpa dimasukkan didalam pendingin mempunyai ketahan 1-3 hari; dan apabila kita vacum dan dimasukkan diruang pendingin bisa bertahan lebih dari 16 hari.

KESIMPULAN

Dari hasil pengabdian masyarakat ini dapat kami simpulkan bahawa didalam usaha kecil mikro pengolahan tahu dibutuhkan sentuhan teknologi sehingga proses pembuatan tahu dari pengolahan kacang kedele sampai ke penjualan

berjalan secara efektif dan efisien. Perawatan mesin penggiling kacang kedelai secara preventif maintenance dapat memperpanjang umur mesin dan perawatan terhadap proses pengkaratan pada bagian mesin dapat menjadikan produk menjadi lebih hegenes.

DAFTAR PUSTAKA

AAK. KEDELAI, Penerbit Kanasius, Jakarta 1991

Annas, Muhammad Syahrul, Perancangan Mesin Pengupas Kulit Ari Kacang Kedelai. **Tugas** Akhir, Jurusan Teknik Mesin, Universitas Trisaksti .Jakarta 1992.

Elisabeth Penti, Paskah Ika Nugroho, Chandra Arifin. 2012 . Penerapan Akuntansi Pada Usaha Kecil dan Menengah (UMKM), Jurnal JMK, Vol 10 No.2. September 2012.

Lamina, Ir. Kedelai dan Pengembangannya, CV Simplex, Jakarta. 1989

