

EDUKASI PENINGKATAN NILAI PRODUK DI DESA KUNCEN KECAMATAN PADANGAN

Oktavianus Cahya Anggara¹, Bagus Dwi Septian², Sriyatun³, Rizal Friski⁴, Yudha Pratama⁵, Liana Anggraini⁶, Endah Arum Sari⁷

¹ Sains dan Teknik, Universitas Bojonegoro

² Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Bojonegoro

³⁻⁴ Pertanian, Universitas Bojonegoro

⁵⁻⁶ Ekonomi, Universitas Bojonegoro

⁷ Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Bojonegoro

email: oktavianuscahya@gmail.com, bdwi5785@gmail.com, yatunsri676@gmail.com,
Rizalfriski45@gmail.com, Yuda57pratama@gmail.com, lianaanggraini1201@gmail.com,
Endaharum80@gmail.com

Abstract

The socialization program for making soy milk and preserving tofu using lime and salt carried out by the 13th KKN-TK Group of Bojonegoro University aims to provide economic innovation to the people of Kuncen Village. This activity explained the steps of the program, starting from making soy milk into a fast food drink to the procedure for preserving tofu with lime. Educational presentations about the benefits of soy milk and procedures for preserving tofu were also delivered to PKK mothers. Packaging samples and logo designs for soy milk and tofu are also provided. This program is expected to improve the economy and provide product characteristics to Kuncen Village. In conclusion, this program has the potential to provide economic benefits and provide solutions to the problem of perishable tofu.

Keywords : Soy milk, preserving tofu and logo

Abstrak

Program sosialisasi pembuatan susu kedelai dan pengawetan tahu menggunakan jeruk nipis dan garam yang dilakukan oleh Kelompok 13 KKN-TK Universitas Bojonegoro bertujuan untuk memberikan inovasi ekonomi kepada masyarakat Desa Kuncen. Kegiatan ini menjelaskan langkah-langkah program, mulai dari pembuatan susu kedelai menjadi minuman cepat saji hingga tata cara pengawetan tahu dengan jeruk nipis. Pemaparan edukasi mengenai manfaat susu kedelai dan tata cara pengawetan tahu turut disampaikan kepada ibu-ibu PKK. Contoh-contoh pengemasan dan desain logo untuk susu kedelai dan tahu juga diberikan. Program ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian dan memberikan ciri khas produk kepada Desa Kuncen. Kesimpulannya, program ini berpotensi memberikan manfaat ekonomi serta memberikan solusi terhadap permasalahan tahu yang mudah rusak.

Kata Kunci : Susu kedelai, Pengawetan tahu, dan logo

1. PENDAHULUAN

Sosialisasi pembuatan susu kedelai dan pengawetan tahu menggunakan jeruk nipis dan garam merupakan program kerja yang dilakukan oleh kelompok 13 KKN-TK Universitas Bojonegoro. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan variasi ide usaha

kepada masyarakat Desa Kuncen, dengan harapan dapat menjadi komoditas ekonomi baru sehingga dapat meningkatkan tingkat perekonomian masyarakatnya.

Susu kedelai belum dikenal secara luas seperti halnya susu sapi. Hal ini terjadi karena adanya segmentasi pasar, yaitu jumlah konsumen yang terbatas. Rendahnya animo

masyarakat terhadap konsumsi susu kedelai, antara lain disebabkan adanya citra rendahnya kadar kalsium di dalam susu kedelai. Selain itu, air susu yang paling banyak dikonsumsi manusia selama ini berasal dari susu sapi, sehingga apabila hanya disebutkan “minum susu” umumnya akan dikonosasikan sebagai minum air susu sapi. Hal ini tentunya sangat disayangkan, karena susu kedelai memiliki nilai gizi tinggi dengan keistimewaan tersendiri dibandingkan dengan susu sapi. Salah satu alternatif dengan mengolah susu kedelai menjadi produk olahan, adalah untuk meningkatkan nilai guna produk susu kedelai agar digemari oleh konsumen [1].

Susu kedelai dapat dibuat dengan teknologi dan peralatan sederhana, serta tidak memerlukan keterampilan khusus, sehingga semua orang dapat membuat sendiri di rumah. Selain untuk konsumsi sendiri, susu kedelai juga dapat menjadi ladang usaha yang prospektif bila dikelola dengan baik. Kendala utama yang dihadapi produsen adalah cepat rusaknya susu kedelai apabila susu kedelai tidak disimpan di lemari pendingin. Susu kedelai yang rusak ditandai dengan berubahnya bau, warna, rasa, atau mengental, kemudian terjadi pemisahan air dengan endapan sari kedelai [2].

Kacang kedelai mengandung kadar asam amino yang paling lengkap dan produk susu olahannya mempunyai susunan asam amino yang mirip susu sapi. Susu kedelai mengandung kedelapan asam amino esensial, yaitu lisin, triptofan, fenilalanin, leusin, isoleusin, treonin, metionin, valin. Asam amino esensial ini sangat diperlukan oleh tubuh, tapi tidak disintesis dari bahan makanan dengan kecepatan memadai, sehingga harus disediakan dalam bentuk jadi yang dikonsumsi [3].

Selain itu tim KKN-TK kelompok 13 juga memberikan desain logo untuk kemasan susu kedelai dan juga stiker tata cara pengawetan tahu sehingga mempermudah pengguna. Proses sosialisasi ini dilakukan bersama ibu-ibu PKK yang mewakili kelompok masyarakat. Melalui kegiatan sosialisasi ini diharapkan ibu-ibu rumah tangga peserta pelatihan mengetahui cara membuat susu kedelai, mengawetkan tahu dengan jeruk nipis dan garam.

Logo merupakan salah satu hal yang penting pada sebuah perusahaan. karena logo merupakan gambaran dari representasi sebuah perusahaan. Logo juga merupakan salah satu strategi jitu dalam pemasaran dikarenakan logo merupakan salah satu hal diingat konsumen dalam mengingat suatu produk. Banyak perusahaan rela mengeluarkan banyak uang untuk menyewa konsultan untuk mendesain logo perusahaannya. Logo itu penting karena fungsi yang diemban logo tersebut antara lain logo menjadi tanda pengenal sebuah perusahaan atau merk, logo juga logomenyampaikan kepribadian, karakter atau sikap perusahaan. Logo juga melambangkan kualitas dan kepuasan [4].

Desa Kuncen terdapat 13 pabrik tahu. Setelah melakukan observasi, Kelompok 13 KKN TK UNIGORO, ingin memberikan ide serta pengetahuan kepada masyarakat Desa Kuncen untuk meningkatkan perekonomian selain dari industri tahu. Kami mendapatkan ide dengan cara mengolah bahan dasar tahu yaitu kedelai untuk di diversifikasi menjadi susu kedelai. Susu kedelai merupakan salah satu olahan kacang kedelai yang berbentuk cair/ bubuk berwarna putih kekuningan dan beraroma khas. Susu kedelai dapat dibuat dengan peralatan sederhana dan tidak memerlukan keahlian khusus, sehingga siapapun dapat membuatnya di rumah. Selain untuk dikonsumsi sendiri, susu kedelai juga merupakan usaha yang potensial jika dikelola dengan baik.

Dengan banyaknya pabrik tahu yang ada di desa kuncen kami juga mempunyai inovasi untuk melakukan pengawetan tahu menggunakan jeruk nipis dan garam agar memiliki daya simpan yang cukup lama, karena banyak produsen dan juga konsumen memiliki permasalahan yang sama yaitu tahu yang mudah rusak, untuk mencegah penggunaan bahan kimia yang berbahaya terhadap tumbuhan dan lingkungan kami memberikan sedikit pengetahuan dengan memberikan sosialisasi tentang pengawetan menggunakan jeruk nipis dan garam, dengan menggunakan bahan-bahan alami yang mudah didapat dan terjangkau sehingga tidak menambah biaya produksi yang banyak dan juga dengan harapan tahu kuncen memiliki ciri khas dari pada tahu di desa lain.

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Desa Kuncen memiliki 13 pabrik tahu, menunjukkan ketergantungan yang kuat pada industri tahu sebagai sumber ekonomi. Hal ini dapat menjadi masalah jika terjadi perubahan permintaan pasar atau masalah pada industri tahu yang dapat mempengaruhi perekonomian lokal. Ketergantungan yang tinggi pada industri tahu menunjukkan keterbatasan diversifikasi ekonomi. Masalah ini dapat muncul ketika industri mengetahui sedang menghadapi keterbatasan atau ketika orang ingin mencari alternatif ekonomi. Produksi tahu mungkin memiliki nilai tambah yang rendah jika dijual hanya sebagai komoditas.

Dalam rangka mengatasi tantangan yang dihadapi, kelompok 13 KKN-TK Universitas Bojonegoro mengusulkan solusi berupa diversifikasi produk dan pengawetan tahu. Diversifikasi ini melibatkan pengembangan produk bernilai tambah seperti susu kedelai, yang diharapkan dapat meningkatkan potensi ekonomi dan pendapatan masyarakat. Selain itu, upaya pengawetan tahu diperlukan untuk mengatasi permasalahan umur simpan terbatas yang dapat mempengaruhi distribusi dan menyebabkan pemborosan jika produk tidak terjual tepat waktu.

Namun, kesuksesan diversifikasi dan pengawetan produk ini bergantung pada pemahaman dan keterampilan masyarakat. Oleh karena itu, pendekatan edukasi dan pelatihan harus diterapkan agar masyarakat dapat merespon positif terhadap produk baru seperti susu kedelai kalengan dan tahu. Penting juga untuk memahami persepsi konsumen terhadap produk baru ini, serta memastikan bahwa ide pengawetan tahu dengan jeruk nipis direalisasikan dengan efektif dan sesuai dengan standar.

Penerapan solusi-solusi ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam menjaga keberlanjutan ekonomi dan meminimalkan risiko ketergantungan pada industri tahu di Desa Kuncen. Dengan demikian, solusi diversifikasi produk dan pengawetan tahu menjadi langkah progresif dalam menghadapi tantangan yang ada.

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Peserta dalam pelatihan adalah ibu-ibu PKK Desa Kuncen, Kecamatan Padangan, Kabupaten Bojonegoro. Peserta yang diundang berjumlah 20 orang, mayoritas berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Program kerja peningkatan nilai produk edukasi pembuatan susu kedelai dan pengawetan tahu dilaksanakan pada tanggal 14 Agustus 2023 di Balai Desa Kuncen, Kecamatan Padangan, Kabupaten Bojonegoro, bersama dengan anggota kelompok tersebut. Peserta pelatihan diberikan pemaparan menggunakan power point yang berisi cara pembuatan susu kedelai dan manfaatnya.

Sosialisasi dibagi menjadi dua sesi yaitu 1) di isi dengan pemaparan materi mengenai tata cara pembuatan, manfaat serta kandungan gizi pada susu kedelai dan pengawetan tahu. Selanjutnya, 2) peserta akan diperlihatkan sebuah dokumentasi pembuatan susu kedelai dan pengawetan tahu, kemudian dilakukan tanya jawab. Setelah acara selesai akan dibagikan label untuk kemasan susu kedelai dan pengawetan tahu yang telah dimodifikasi sedemikian rupa sehingga label tersebut nantinya bisa digunakan oleh masyarakat Desa Kuncen.

Penyelenggaraan program pengabdian kepada masyarakat (abdimas) melalui diversifikasi produk susu kedelai dan pengawetan tahu yang dilakukan ada 4 tahap, yaitu sebagai berikut:

1. Membuat kedelai menjadi minuman cepat saji.
2. Memberikan pemaparan materi mengenai manfaat susu kedelai serta tata cara pengawetan tahu menggunakan jeruk nipis secara detail dan terperinci.
3. Memberikan contoh pengemasan susu kedelai dan pengawetan tahu.
4. Memberikan contoh desain logo susu kedelai dan tata cara pengawetan tahu yang ditempelkan pada produk kemasan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk mencapai tujuan kegiatan ini, tim KKN melakukan kegiatan sebagai berikut:

4.1 Pembuatan susu kedelai menjadi minuman cepat saji

Pembuatan makanan menjadi minuman cepat saji melibatkan proses mengubah bahan makanan padat menjadi bentuk cairan yang mudah dikonsumsi. Ini umumnya dilakukan dalam industri makanan dan minuman untuk menciptakan produk yang praktis dan mudah diambil serta dikonsumsi oleh pelanggan. Setelah melakukan observasi, Kelompok 13 KKN TK UNIGORO ingin memberikan ide kepada masyarakat Desa Kuncen untuk meningkatkan perekonomian selain dari industri tahu. Kami mendapatkan ide dengan cara mengolah bahan dasar tahu yaitu kedelai untuk didiversifikasi menjadi susu kedelai. Proses pembuatan susu kedelai dapat dimulai melalui beberapa tahapan yaitu :

1. Pembersihan (sortasi)

Sortasi dilakukan untuk memisahkan biji kedelai yang baik dengan kedelai yang busuk, dan keriput. Kegiatan tersebut juga bertujuan untuk membersihkan kedelai dari benda asing, seperti pasir dan biji-bijian lainnya.

2. Perendaman

Tujuan perendaman adalah untuk melunakkan kedelai dan mengurangi bau pada produk susu kedelai. Jumlah air yang digunakan untuk merendam minimal harus dua kali lipat jumlah kedelai yang akan direndam, lama perendaman sekitar 8-12 jam.

3. Penggilingan/ penghancuran

Penghancuran bertujuan untuk mendapatkan ampas kedelai agar nantinya memudahkan proses pemerasan. Selama proses penggilingan, dapat ditambahkan air hangat untuk menonaktifkan enzim lipoksidase penyebab bau tidak sedap pada susu kedelai.

4. Pemerasan bubur kedelai

Pemerasan bubur kedelai bertujuan untuk memisahkan sari kedelai dari ampasnya, supaya ketika proses perebusan susu kedelai tidak mengental dan bau langu.

5. Penyaringan

Penyaringan bertujuan untuk membersihkan sari kedelai dari ampas kedelai yang tersisa dari proses pemerasan.

6. Perebusan

Setelah disaring, sari kedelai tersebut direbus dengan api kecil kisaran suhu sekitar 70-80°C. Selama perebusan dapat dimasukkan daun pandan agar aromanya wangi, garam dan gula secukupnya agar rasanya manis atau bisa juga ditambah esen.

7. Pengemasan

Susu kedelai dapat dikemas dalam plastik, gelas dan/atau botol plastik. Umumnya, susu kedelai tidak bertahan lama. Jika susu kedelai ingin bertahan lama dapat disimpan dalam lemari es untuk memperpanjang masa simpan susu kedelai 3-4 hari.



Gambar 1. Proses Pembuatan Susu Kedelai



Gambar 2. Pengemasan Susu Kedelai

4.2 Pemaparan materi mengenai edukasi dan manfaat susu kedelai serta tata cara pengawetan tahu dengan jeruk nipis.

4.2.1 Edukasi manfaat susu kedelai

Kelompok 13 KKN-TK Universitas Bojonegoro melakukan pemaparan materi kepada ibu-ibu PKK di Desa Kuncen, Kecamatan Padangan, salah satu materi yang disampaikan oleh mahasiswa kelompok 13 KKN-TK Unigoro yaitu mengenai manfaat susu kedelai. Berikut ini adalah manfaat dari susu kedelai :

- a) Antioksidan dalam kedelai mengandung senyawa yang disebut isoflavon. Senyawa ini bertanggung jawab untuk memperbaiki sel dan mencegah kerusakan sel akibat polusi sinar matahari.
- b) Mengurangi resiko terkena penyakit jantung.
- c) Protein kedelai dan isoflavon membantu menurunkan kolesterol.
- d) Susu kedelai bermanfaat dalam menjaga imunitas tubuh. Manfaat ini berasal dari kandungan protein dan vitamin yang diketahui dapat membantu fungsi sel darah putih dan produksi antibodi.
- e) Protein kedelai mendukung penyerapan kalsium sehingga dapat mengurangi resiko osteoporosis.

4.2.2 Tata cara pengawetan tahu menggunakan jeruk nipis

Selanjutnya Kelompok 13 KKN-TK Universitas Bojonegoro melakukan pemaparan materi kepada ibu-ibu PKK mengenai tata cara pengawetan tahu menggunakan jeruk nipis.

1. Rebus tahu dengan air panas.
2. Tiriskan tahu hingga dingin.
3. Siapkan perasan jeruk nipis dengan campuran garam dan aduk hingga tercampur rata.
4. Lalu campurkan air matang dengan perasan jeruk nipis dan garam.
5. Setelah tahu dingin campur air dengan jeruk nipis dan garam.
6. Lalu masukan tahu yang telah tercampur ramuan jeruk nipis dan garam ke dalam wadah dan tutup dengan rapat.
7. Lakukan pengecekan berkala dalam 3 hari sekali.



Gambar 3. Proses Pengawetan Tahu.



Gambar 4. Hasil Pengawetan Tahu

4.3 Memberikan contoh pengemasan susu kedelai dan pengawetan tahu.

Kemasan merupakan salah satu elemen yang membuat daya tarik dan kesan suatu brand. Untuk itu kelompok 13 KKN TK Unigoro memberikan contoh pengemasan pada produk susu kedelai dan pengawetan tahu guna menarik minat para pembeli dan agar nantinya contoh pengemasan tersebut dapat digunakan oleh masyarakat Desa Kuncen, Kecamatan Padangan, Kabupaten Bojonegoro.



Gambar 5. Pengemasan Susu Kedelai



Gambar 6. Pengemasan Tahu

4.4 Memberikan contoh desain logo susu kedelai dan tata cara pengawetan tahu

Desain logo adalah elemen visual yang penting untuk merepresentasikan suatu merek atau produk dengan cara menarik dan mudah di ingat. Logo merupakan salah satu elemen penting dan elemen pertama yang perlu dirancang dalam suatu usaha. Dalam pemasaran logo sangatlah penting, logo sebagai identitas sebuah usaha. Setiap logo memiliki ciri sendiri, logo membedakan suatu usaha dengan usaha lain. Oleh karena itu, kelompok 13 KKN-TK Unigoro ingin memberikan desain logo untuk produk susu kedelai dan pengawetan tahu agar nantinya bisa digunakan oleh masyarakat Desa Kuncen, Kecamatan Padangan, Kabupaten Bojonegoro.



Gambar 7. Desain Logo Susu Kedelai



Gambar 8. Desain Logo Pengawetan Tahu

5. KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan susu kedelai dan pengawetan tahu menggunakan jeruk nipis dan garam memberikan dampak positif untuk masyarakat desa Kuncen, karena ini termasuk inovasi baru yang dapat membantu perekonomian warga dan juga solusi untuk mengatasi permasalahan tahu yang mudah rusak. Sosialisasi pembuatan susu kedelai sangat membantu warga karena ini sebuah inovasi yang ditunggu oleh warga, karena

warga dapat mengolah kedelai menjadi produk selain menjadi tahu dan juga menjadi sebuah komoditas yang mendorong perekonomian warga desa Kuncen, dan juga sosialisasi pengawetan tahu menggunakan jeruk nipis dan garam diharapkan menjadi ciri khas untuk tahu kuncen sehingga dapat menjadi sarana pariwisata dan membuka lapangan kerja baru untuk warga Desa Kuncen.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur Alhamdulillah Kami panjatkan puji kepada Allah SWT. Karena berkah dan hidayah-Nya, kami dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini. Penulisan karya tulis ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Kuliah Kerja Nyata-Tematik Kolaboratif (KKN-TK) dengan tema desa ramah lingkungan.

Kami juga mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Bojonegoro atas dukungan finansialnya dan tak lupa kami ucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing lapangan kami, Bapak Oktavianus Cahya Anggara S.T.,M.Sc yang telah membimbing kami dan salam sejahtera untuk semua pihak yang berpartisipasi dan bekerja sama untuk berkontribusi dalam penyelesaian karya ilmiah ini. Semoga hasil dari program pengabdian kepada masyarakat ini bermanfaat bagi masyarakat dan amal baik saudara sekalian diterima di sisi Allah SWT. Amin.

7. REFERENSI

- [1] Arianty, Nel & MD, Masyura “Strategi Pemasaran Susu Kedelai Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Keluarga,” *Proseding Seminar Nasional Kewirausahaan*, vol. 1, no. 1, pp. 257–264, 2019.
- [2] D. Y. ; S. M. Hartanti, “UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PRODUKSI DAN PEMASARAN SUSU KEDELAI,” *JOURNAL OF COMMUNITY SERVICES*, vol. 2, no. 2, hlm. 71–77, 2021.
- [3] Elida, Ulfiana & Misbahatul, Eka, “PEMBERDAYAAN KAUM IBU MELALUI PENGOLAHAN SUSU KEDELAI SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN GIZI KELUARGA Elida Ulfiana dan Eka Mishbahatul M Has,” Surabaya, Oct. 2019. [Online]. Available: <http://e-journal.unair.ac.id/JPMK|21JournalHomepage:https://e-journal.unair.ac.id/PMNJ/index>
- [4] I. Lubis, H. Lubis, M. F. Effendy, D. Zulkirahmadhani, M. I. Putri, and R. Aslamiyah, “Pembuatan Desain Logo Dan Kemasan Susu Kedelai Serta Pemasaran Produk Berbasis Sosial Media,” *AMMA : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 1, no. 1, pp. 793–797, 2022.