



## Pembinaan Kewirausahaan Produk Kerupuk Tahu di Desa Sukosari Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso

### *Entrepreneurship Development for Tofu Cracker Products in Sukosari Village, Tamanan District, Bondowoso Regency*

**Rizal Perlambang CNAWP**

Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Indonesia

Alamat : Jl. Mastrip, PO BOX 164, Jember, 68101, Indonesia

E-mail Korespondensi : [rizal\\_perlambang@polije.ac.id](mailto:rizal_perlambang@polije.ac.id)

#### **Article History:**

*Received: September 27, 2024;*

*Revised: Oktober 25, 2024;*

*Accepted: November 30, 2024;*

*Published: December 05, 2024;*

**Keywords:** Crackers, Tofu,  
Entrepreneurship

**Abstract:** *Tofu is a traditional food popular in Indonesia due to its delicious taste, affordability, and high nutritional content. However, tofu production in Indonesia is still dominated by simple technology, leading to low efficiency and less competitive selling prices. Product diversification efforts are needed to increase added value, such as processing raw tofu into tofu crackers. This Community Service activity aims to develop entrepreneurship among students of the Agribusiness Management Study Program at Jember State Polytechnic, particularly in the production of tofu crackers. The methods used include providing entrepreneurship materials, training in tofu cracker production, and conducting discussions and evaluations of the results. The activity outcomes indicated a shift in students' mindsets from job seekers to job creators, accompanied by high motivation for entrepreneurship. Students also learned tofu cracker production techniques, starting from material grinding, mixing, steaming, to frying, resulting in a nutritious, crispy product that meets consumer preferences. The feasibility analysis of the tofu cracker business showed profitable results, as seen from the indicators of BEP (unit), BEP (price), R/C Ratio, and ROI. This activity successfully enhanced students' skills, motivation, and knowledge while opening potential business opportunities for the surrounding community. It is hoped that the outcomes of this community service will benefit the community and MSME actors.*

#### **Abstrak**

Tahu merupakan makanan tradisional yang digemari di Indonesia karena rasa yang enak, harga terjangkau, dan kandungan gizi yang tinggi. Namun, proses produksi tahu di Indonesia masih didominasi oleh teknologi sederhana, menyebabkan efisiensi rendah dan harga jual kurang kompetitif. Upaya diversifikasi produk diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah, seperti mengolah tahu mentah menjadi kerupuk tahu. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan membina kewirausahaan mahasiswa Program Studi Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, khususnya dalam produksi kerupuk tahu. Metode yang digunakan meliputi pemberian materi kewirausahaan, pelatihan pembuatan kerupuk tahu, serta diskusi dan evaluasi hasil. Hasil kegiatan menunjukkan perubahan mindset mahasiswa dari pencari kerja menjadi pencipta kerja, dengan motivasi tinggi untuk berwirausaha. Mahasiswa juga mempelajari teknik produksi kerupuk tahu, mulai dari penghalusan bahan, pengadonan, pengukusan, hingga penggorengan dengan hasil produk yang bergizi, renyah, dan sesuai selera konsumen. Analisis kelayakan usaha kerupuk tahu menunjukkan hasil yang menguntungkan, dilihat dari indikator BEP (unit), BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI. Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan, motivasi, dan pengetahuan mahasiswa, sekaligus membuka peluang usaha yang potensial bagi masyarakat sekitar. Semoga hasil pengabdian ini bermanfaat bagi masyarakat dan pelaku UMKM.

**Kata Kunci :** Kerupuk, Tahu, Kewirausahaan

## **1. PENDAHULUAN**

Tahu merupakan makanan tradisional masyarakat di Indonesia yang digemari hampir seluruh lapisan masyarakat. Selain mengandung gizi yang baik pembuatan tahu juga relatif murah dan sederhana. Rasa enak dan harganya terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Saat ini, usaha tahu di Indonesia rata-rata masih dilakukan dengan teknologi yang sederhana, sehingga tingkat efisiensi penggunaan sumber daya (air dan bahan baku) dirasakan masih rendah dan tingkat harga jual tahu juga rendah tidak sebanding dengan proses produksi dan tenaga kerja yang diperlukan. Penjualan tahu bisa dilakukan pengusaha biasanya dalam bentuk mentah dan sudah digoreng dengan harga yang relatif murah. Oleh karena itu masyarakat Indonesia diharapkan mampu untuk bersaing dan dapat membuka lapangan kerja sendiri atau yang biasa dikenal Usaha Mandiri.

Mengenai usaha yang tentunya berhubungan terhadap sosok wirausaha, seorang wirausahawan mendirikan usaha dengan tujuan untuk mendapatkan laba yang besar dengan biaya tertentu (Sofianto dkk, 2022). Kegiatan wirausaha yang dilakukan diharapkan akan dapat membuka peluang pekerjaan untuk masyarakat sekitar dan memenuhi kebutuhan masyarakat untuk mengkonsumsi tahu sebagai produk nabati yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Berbeda dengan kondisi pada saat ini, banyak masyarakat merasa khawatir untuk mencoba membuka usaha karena adanya pesaing, minimnya pemilikan faktor modal dan rendahnya daya kreativitas usaha (Sari dkk, 2020). Adanya faktor – faktor tersebut sangat menyulitkan tumbuhnya pengusaha-pengusaha baru yang kreatif dan inovatif. Dengan demikian sangat tepat bila diadakan upaya pengembangan kewirausahaan skala usaha kecil agar dapat memicu munculnya wirausaha muda yang berminat mencoba industri kecil skala rumah tangga yang kreatif. Berbekal ide baru yang inovatif dan kreatif terhadap aspek perubahan bentuk, tampilan, rasa pada suatu produk atau proses produksi produk maka seorang dapat memulai usaha baru. Tugas akhir ini dilakukan atas dasar ide kreatif untuk mengubah suatu produk yakni tahu mentah menjadi produk kerupuk tahu yang siap dikonsumsi.

Pengusaha tahu pada wilayah Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso umumnya mempunyai kesamaan produk hasil produksi sampai kekonsumen yaitu tahu mentah dan tahu yang sudah digoreng, sehingga mempunyai kesamaan harga jual antara pengusaha satu dan yang lainnya meskipun didistribusikan ke daerah luar kecamatan tamanan dan hanya ada selisih harga yang disebabkan oleh ongkos angkut atau kendaraan. Permasalahan yang terjadi adalah tidak adanya pengelolaan produk tahu mentah menjadi produk lain selain tahu goreng padahal ide kreatif ini sangat dibutuhkan untuk mengurangi persaingan yang terjadi antara

pengusaha tahu. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi produk lain yang siap konsumsi, yakni menjadi kerupuk tahu. Kerupuk tahu merupakan salah satu snack/makanan ringan yang bergizi dan sangat disukai oleh masyarakat sehingga memiliki prospek bisnis yang baik untuk bisa dikembangkan di masa mendatang. Usaha Kerupuk Tahu diharapkan bisa berkembang dan memberikan peluang penyedia lapangan pekerjaan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen. Agar mengetahui sejauh mana suatu usaha dapat memberikan manfaat, maka perlu dilakukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diusahakan.

Proses pembinaan kewirausahaan mahasiswa Program Studi Manajemen Agribisnis Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember bernama Sus Nurwati yang berlokasi di Desa Sukosari Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso, diharapkan pada masa yang akan datang mahasiswa bersangkutan mampu mengaplikasikan pengalaman berwirausaha memproduksi kerupuk yang berbahan dari tahu mentah.

## **2. METODE**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Sukosari Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso. Waktu pelaksanaan kegiatan ini dijadwalkan sesuai kesepakatan antara pelaksana dengan pihak khalayak sasaran. Adapun banyaknya pertemuan/kegiatan, disesuaikan dengan tahapan penyelesaian masalah yang diperlukan. Khalayak sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah mahasiswa Program Studi Manajemen Agribisnis Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Metode yang digunakan adalah : Memberi penjelasan secara singkat terkait materi kewirausahaan dan materi pengolahan produk kerupuk tahu agar memiliki memiliki kandungan gizi yang baik, memiliki rasa yang enak, renyah dan sesuai dengan selera konsumen, Praktek pengolahan/pembuatan kerupuk tahu, Diskusi (tanya jawab) dan evaluasi hasil kegiatan.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada tahap awal kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, peserta pelatihan diberikan pemahaman mendalam tentang kewirausahaan. Materi pelatihan menyoroti bahwa kewirausahaan merupakan sikap individu dalam mengelola usaha atau kegiatan yang bertujuan untuk mencari, menciptakan, dan menerapkan inovasi, baik dalam metode kerja,

teknologi, maupun produk baru yang mampu memberikan nilai tambah terhadap barang atau jasa (Utomo dkk, 2021).

Kewirausahaan dipengaruhi oleh dua faktor utama: faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal mencakup kebutuhan akan pencapaian, keyakinan individu terhadap kendali pribadi (*internal locus of control*), keinginan untuk bebas, nilai-nilai pribadi, serta pengalaman hidup yang relevan. Sementara itu, faktor eksternal meliputi keberadaan role model, dukungan dari keluarga dan teman, serta latar belakang pendidikan (Zahra dkk, 2019). Kewirausahaan tidak terlepas dari risiko, baik kegagalan maupun ketidakpastian. Dalam menghadapi tantangan ini, dukungan dari lingkungan terdekat sangat menentukan. Lingkungan yang mendukung, terutama yang juga berkecimpung dalam dunia usaha, dapat memotivasi individu untuk bangkit kembali saat mengalami kegagalan. Sebaliknya, lingkungan yang kurang suportif dapat menurunkan semangat dan potensi kewirausahaan.

Pendidikan juga memegang peranan penting dalam membangun kewirausahaan. Individu yang memperoleh pendidikan formal tentang kewirausahaan cenderung memiliki pengetahuan dan keterampilan yang lebih baik untuk menghadapi tantangan usaha (Riana dkk, 2023). Namun, bagi individu tanpa pendidikan formal, pengalaman pribadi dan pembelajaran dari orang lain juga bisa menjadi modal berharga dalam mengembangkan jiwa kewirausahaan. Kesuksesan dalam kewirausahaan memerlukan ketahanan, perencanaan matang, dan keyakinan kuat terhadap kemampuan diri. Individu dengan *internal locus of control* percaya bahwa keberhasilan dan kegagalan ditentukan oleh usaha pribadi, bukan faktor eksternal. Sikap ini mendorong mereka untuk terus berinovasi dan mengambil keputusan berdasarkan ide-ide kreatif yang dimiliki.

Nilai-nilai pribadi juga menjadi landasan penting dalam merancang strategi bisnis. Kemampuan untuk menyampaikan nilai-nilai tersebut kepada orang lain secara efektif dapat mencegah konflik dan membangun dukungan. Individu dengan kompetensi sosial tinggi—yang tenang, ramah, dan komunikatif akan lebih mudah menyampaikan nilai-nilai dan visi mereka kepada orang lain, sehingga mampu meraih dukungan yang diperlukan untuk keberhasilan usaha.

Kompetensi sosial memainkan peran strategis dalam meningkatkan kewirausahaan. Individu yang mampu membangun hubungan baik, mengomunikasikan ide secara efektif, dan bekerja sama dengan orang lain cenderung lebih berhasil dalam mengembangkan usaha. Sebaliknya, individu dengan kompetensi sosial rendah sering menghadapi kendala dalam menyampaikan visi dan rencana mereka, yang dapat menghambat pertumbuhan bisnis. Kompetensi sosial yang tinggi tidak hanya mendukung pengembangan usaha tetapi juga

memperkuat kolaborasi dengan pihak lain untuk mencapai tujuan bersama. Dengan demikian, wirausahawan yang menguasai keterampilan sosial dapat menciptakan peluang dan inovasi yang berkontribusi pada kesuksesan usaha mereka.

Tahap berikutnya adalah memberikan pelatihan proses produksi kerupuk tahu, adapun alat dan bahan yang digunakan untuk proses produksi usaha kerupuk tahu di Desa Sukosari Kecamatan Tamanan, Proses produksi diawali dengan pembelian bahan baku dan bahan pendukung seperti tahu mentah, tepung terigu, bawang putih, *Monosodium Glutamat (MSG)*, garam, air dan minyak kelapa. Kemudian dilanjutkan dengan persiapan alat seperti wajan, panci, *selling*, baskom, plastik, spatula, kompor gas dan tabung gas LPG. sebelum membuat adonan kerupuk terlebih dahulu menyiapkan bumbu (Bawang putih, garam, msg), setelah bumbu dikumpulkan kupas kulit bawang putih terlebih dahulu dan di haluskan. Tahap berikutnya adalah menyiapkan tahu mentah, sebelum tahu mentah di buat adonan yang dicampur dengan tepung, tahu mentah di uleg atau dihaluskan terlebih dahulu. Penghalusan secara manual menggunakan tangan dengan diuleg menggunakan cobek.

Dalam pengadonan tahu pertama-tama siapkan bumbu yang sudah dihaluskan dan tahu yang sudah dihaluskan, campurkan tahu yang sudah dihaluskan dengan tepung terigu, kanji, bumbu serta tambahkan air dan diaduk sampai merata (tercampur). Pencampuran adonan ini menggunakan baskom dan spatula agar adonan tercampur. Kemudian adonan yang sudah jadi atau yang sudah tercampur dipindahkan ke plastik yang berukuran ½ kg dan diikat. Proses pemindahan ini gunanya untuk memisahkan di waktu proses pengukusan agar adonan kerupuk masaknyanya merata. Pertama-tama menyiapkan air untuk di didihkan tujuannya agar adonan kerupuk cepat masak merata, setelah air mendidih, adonan yang sudah dipindahkan ke plastik di rebus ke air yang sudah mendidih kurang lebih selama 30 menit atau sampai masak merata dan di angkat jika adonan kerupuk sudah masak. Setelah itu dilanjutkan dengan proses pengeringan, adonan kerupuk yang sudah di iris yang di jemur menggunakan tempaya. Penjemuran dilakukan selama 2 hari atau lebih menggunakan energi panas sinar matahari sampai kerupuk kering dilanjutkan dengan Penggorengan sampai kerupuk matang dan mekar, Kerupuk yang sudah di goreng dapat dikemas dengan kondisi kerupuk kering atau tidak ada minyak yang melekat pada kerupuk.



**Gambar 1. Proses Produksi Kerupuk Tahu.**

Dalam proses penggorengan, kualitas minyak goreng memegang peranan penting. Disarankan untuk menggunakan minyak kelapa yang baru guna menghindari akumulasi komponen-komponen berbahaya yang terbentuk selama proses penggorengan. Komponen-komponen ini, yang berasal dari bahan makanan yang digoreng, dapat menurunkan kualitas sensori produk serta berpotensi memberikan dampak buruk terhadap kesehatan konsumen.

Minyak goreng yang digunakan berulang kali pada suhu tinggi (160–180°C) akan mengalami penurunan kualitas akibat reaksi oksidasi yang dipicu oleh paparan oksigen dan suhu tinggi (Firdausni dkk, 2020).

Dalam proses penggorengan kerupuk tahu, minyak berfungsi untuk membantu pembentukan tekstur renyah pada lapisan luar makanan. Penyerapan minyak selama penggorengan berbanding lurus dengan jumlah air yang menguap dari makanan. Untuk mengurangi penyerapan minyak, irisan tahu dibuat lebih tipis, yang juga menghasilkan kerupuk dengan tingkat kerenyahan yang lebih tinggi. Sebaliknya, potongan yang lebih tebal cenderung menyerap lebih banyak minyak, sehingga teksturnya kurang renyah. Lapisan permukaan kerupuk tahu yang berwarna coklat keemasan terbentuk melalui reaksi Maillard, yaitu reaksi antara gula, asam amino, protein, atau senyawa lain yang mengandung nitrogen. Reaksi ini menghasilkan polimer larut dan tidak larut dalam air, yang memberikan cita rasa khas dan daya tarik visual pada produk.

Kerupuk tahu, yang memiliki kadar air rendah (kurang dari 3%), memerlukan pengemasan yang tepat untuk menjaga kerenyahannya. Penyimpanan pada suhu ruang menggunakan kemasan polietilen dapat menyebabkan penyerapan air, terutama jika disimpan di lingkungan dengan kelembapan relatif (RH) tinggi. Penyerapan air ini akan melunakkan matriks pati dan protein dalam kerupuk, sehingga kerenyahannya berkurang. Kualitas kemasan juga memengaruhi tingkat penyerapan air, di mana pori-pori plastik yang besar mempercepat laju penyerapan air. Ketika kerupuk tahu mencapai keseimbangan dengan kelembapan lingkungan, laju penyerapan air akan berkurang.

Program Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, seperti yang dilakukan oleh Sus Nurwati di Desa Sukosari, Kecamatan Tamanan, Kabupaten Bondowoso, bertujuan untuk menanamkan jiwa kewirausahaan. Kegiatan ini memberikan berbagai manfaat, antara lain:

- a. **Transformasi Mindset** Mahasiswa diarahkan untuk beralih dari pola pikir sebagai pencari kerja (*job seeker*) menjadi pencipta kerja (*job creator*), menciptakan peluang usaha mandiri yang inovatif.
- b. **Motivasi Berwirausaha** Program ini menumbuhkan semangat untuk terjun ke dunia usaha dengan memanfaatkan potensi lokal dan menciptakan produk bernilai tambah.
- c. **Pengembangan Mental Wirausaha** Pembinaan ini menanamkan sikap percaya diri, daya juang, kemampuan bekerja keras, inovasi, keberanian mengambil risiko, serta keterampilan kepemimpinan yang disertai visi strategis ke depan. Mahasiswa juga

dijarkan untuk tanggap terhadap saran dan kritik serta memiliki empati dan keterampilan sosial yang baik.

- d. **Peningkatan Pengetahuan Teknologi Pengolahan** Mahasiswa dibekali informasi tentang teknik pengolahan kerupuk tahu yang menghasilkan produk bergizi, renyah, lezat, dan sesuai dengan preferensi konsumen.

Keberhasilan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilakukan dapat dilihat dari sikap dan minat mahasiswa (khalayak sasaran kegiatan) selama kegiatan ini berlangsung. Dalam kegiatan pembinaan kewirausahaan ini mahasiswa menunjukkan minat dan semangat yang cukup tinggi, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh mahasiswa dari awal acara hingga akhir acara terkait pemberian materi kewirausahaan dan analisis bisnis sampai pada praktek pengolahan produk kerupuk tahu.

Mahasiswa juga menunjukkan antusias yang tinggi dalam mengikuti kegiatan ini baik selama penjelasan teori dasar, pelaksanaan praktek, maupun selama diskusi (tanya jawab). Bahkan pada saat kegiatan ini telah berakhir, mahasiswa telah mulai mempraktekkan proses pembuatan kerupuk tahu sesuai dengan materi yang sebelumnya telah disampaikan pemateri.

#### 4. KESIMPULAN

Pengabdian pada masyarakat tentang Pembinaan Kewirausahaan Dalam Pembuatan Produk Kerupuk Tahu di Desa Sukosari Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso telah berlangsung dengan lancar dan cukup berhasil. Dari kegiatan pembinaan kewirausahaan tersebut terjadi perubahan *mindset* mahasiswa dari seorang pencari kerja (*job seeker*) menjadi seorang pencipta kerja (*job creator*) dan semangat berwirausaha mahasiswa semakin tinggi. Mahasiswa juga mengetahui bagaimana cara pengolahan/pembuatan produk kerupuk tahu yang bergizi, renyah dan memiliki rasa yang enak. Mahasiswa juga mengetahui tentang metode/cara mengolah kerupuk tahu yang tepat sehingga sesuai dengan keinginan dan selera konsumen. Pengolahan/pembuatan kerupuk tahu juga dapat dijadikan sebagai peluang usaha baik bagi pemula ataupun yang sudah banyak bergelut dibidang usaha kerupuk. Berdasarkan analisis usaha yang telah dilakukan menggunakan analisis BEP (unit) dan BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI usaha kerupuk tahu ini layak dan menguntungkan.

## **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Semoga pengabdian masyarakat ini memberikan manfaat bagi masyarakat terutama para UMKM yang membaca artikel. terimakasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi terhadap pengabdian ini. Tidak lupa juga pengabdian memohon maaf jika dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat melakukan kesalahan atau kekurangan pengabdian ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Firdausni, F., Wilsa Hermianti, and Yulia Helmi Diza. "Aplikasi gambir (Uncaria gambir Roxb) melalui proses pencucian berulang sebagai antioksidan pada pangan berminyak." *Indonesian Journal of Industrial Research* 10.1 (2020): 73-81.
- Riana, I. Gede, et al. *Kewirausahaan (Pengembangan Bisnis Baru)*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2023.
- Sari, Anggri Puspita, et al. "Kewirausahaan dan Bisnis Online." (2020).
- Sofianto, Cessye Grifella, et al. "Analisis Strategi Bersaing Dalam Meningkatkan Penjualan Pada Usaha Mikro Mahasiswa Di Masa Pandemi Covid-19." *Innovative: Journal of Social Science Research* 2.1 (2022): 232-237.
- Utomo, Kurniawan Prambudi, et al. *Dasar Manajemen dan Kewirausahaan*. Penerbit Widina, 2021.
- Zahra, Aning Az, Aftina Nurul Husna, and Ahmad Liana Amrul Haq. "Dinamika pengambilan keputusan dan perkembangan jiwa wirausaha pada mahasiswa." *Psymphatic: Jurnal Ilmiah Psikologi* 6.1 (2019): 111-130.