
PARTA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

<http://journal.undiknas.ac.id/index.php/parta>

Volume 1 | Nomor 1 | Juni |2020

**PENGEMBANGAN MAKANAN BERBAHAN DASAR TAHU LOMBOK UNTUK
MENINGKATKAN PROFIT DI MASA PANDEMI COVID 19**

Puhantania Putuhena¹, Wayan Dikse Pancane²
Universitas Pendidikan Nasional^{1,2}

Keywords :

KKN
Covid -19
Tahu Lombok

Correspondensi Author

Akuntansi, Universitas Pendidikan
Nasional
Alamat Penulis
Email: hanputuhena@gmail.com

Abstrac :

A real work course (KKN) is a form of education by giving students learning experience to interact with people off the campus, and by directly identifying problems and helping to deal with the issues that people face in regional development on kkw locations. In performing real-life work college activities at this time of education the national university suggests doing in the neighborhood by looking at the potential of what's around the temptta might be made possible in this period of time by developing foods that are based on lombok. And after that I will try to develop a tofu diet that will increase people's creativity even at home with the materials at home, which will be a boon to the stay - home community. Where there's a lot of this new tofu eating innovation.

Abstrak:

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah suatu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk berinteraksi dengan masyarakat di luar kampus, dan secara langsung mengidentifikasi masalah-masalah serta membantu menangani permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam pembangunan wilayah di lokasi KKN. Dalam melakukan kegiatan Kuliah Kerja nyata dalam masa pandemic ini Universitas Pendidikan Nasional menyarankan untuk melakukan di lingkungan sekitar tempat tinggal dengan melihat potensi apa yang ada di sekitar tempta tinggal yang dapat di jadikan potensi dalam masa pandemic ini yaitu dengan melakukan pengembangan makanan yang berbahan dasar tahu Lombok. Dan setelah itu saya akan mencoba membuat pengembangan makan yang berbahan dasar tahu yang bisa meningkat kan kreatifitas masyarakat walau di rumah saja dengan bahan yang ada di rumah, yang nantinya bisa menjadi pemasukan bagi masyarakat yang sedang stay at home. Dimana terdapat banyak sekali inovasi makan yang baru berbahan dasar Tahu ini.

Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah suatu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk berinteraksi dengan masyarakat di luar kampus, dan secara langsung mengidentifikasi masalah-masalah serta membantu menangani permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam pembangunan wilayah di lokasi KKN. KKN Tematik adalah KKN yang orientasi program kegiatannya terfokus pada bidang tertentu sesuai dengan permasalahan kemasyarakatan dan atau arah kebijakan pembangunan yang diselenggarakan pemerintah wilayah tertentu (Kabupaten/Kota). KKN merupakan sebagian syarat yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana pada Universitas Pendidikan Nasional.

Dalam melakukan kegiatan Kuliah Kerja nyata dalam masa pandemic ini Universitas Pendidikan Nasional menyarankan untuk melakukan di lingkungan sekitar tempat tinggal dengan melihat potensi apa yang ada di sekitar tempat tinggal yang dapat di jadikan potensi dalam masa pandemic ini. Setelah melihat keadaan lingkungan sekitar tempat tinggal saya melihat ada satu potensi yang bisa saya gali dalam masa Kuliah Kerja Nyata ini di situasi Covid 19 ini. yaitu dengan melakukan pengembangan makanan yang berbahan dasar tahu Lombok.

Dimana dalam melakukan pengembangan makanan berbahan dasar Tahu Lombok ini dapat meningkatkan potensi kreatifitas dalam mengolah makanan yang biasa menjadi makanan yang luar biasa dan dapat meningkatkan profit baik bagi penjual tahu dan yang mengembangkan makanan berbahan dasar tahu ini. Alasan saya mengambil potensi pengembangan ini karena jika dilihat di masa pandemi ini banyak dari masyarakat menjadi lebih berhati – hati untuk membeli makanan dari luar, karna harus lebih lagi memperhatikan kualitas kebersihan dari makanan tersebut. Maka dari itu saya mengambil potensi yang ada di sekitar tempat tinggal saya di wilayah Pagutan barat, Mataram Nusa Tenggara Barat yaitu pedagang tahu keliling yang menjadi target saya dalam melakukan pengembangan makanan berbahan dasar Tahu Lombok.

Dan setelah itu saya akan mencoba membuat pengembangan makan yang berbahan dasar tahu yang bisa meningkatkan kreatifitas masyarakat walau di rumah saja dengan bahan yang ada di rumah , yang nantinya bisa menjadi pemasukan bagi masyarakat yang sedang stay at home. Adapun pokok permasalahan dari jurnal ini:

- Bagaimana cara yang efektif membuat masyarakat mengatasi bosan selama pandemic ini?
- Bagaimana mengolah Tahu Lombok menjadi salah satu potensi meningkatkan profit di masa pandemic ini?

Metode

Metode yang saya gunakan dalam pengembangan potensi yang ada disekitar saya yaitu dengan metode wawancara dengan pedagang tahu keliling langsung dan mencari tahu lebih lagi mengenai profit yang ia dapat selama pandemic ini, apakah masih sama seperti sebelum adanya pandemic ini?. Bukan hanya itu saja saya juga akan melakukan metode wawancara kepada masyarakat sekitar bahkan teman – teman di Lombok secara Daring .

Dimana wawancara yang saya lakukan kepada masyarakat sekitar dan teman – teman yang ada di Lombok untuk mengetahui mengenai apakah mereka mengetahui Tahu Lombok yang mempunyai rasa yang khas itu? , Seberapa seringkah mereka memakan Tahu Lombok tersebut? Dan seberapa tertarik mereka dengan Tahu Lombok itu ?.

Hasil Dan Pembahasan

Setelah melakukan wawancara dengan pedagang tahu Lombok keliling , masyarakat sekitar BTN Pagutan Permai dan beberapa kerabat di Lombok . Ternyata masih banyak diantara mereka yang masih sering dan berlangganan dengan dagang Tahu Lombok keliling yang serupa.

Karena menurut mereka pedagang keliling seperti itu lebih bagus. Karna dengan adanya pedagang keliling masyarakat dan kerabat – kerabat tidak perlu lagi untuk sering keluar berbelanja ke pasar . Masyarakat dan kerabat – kerabat sekitar bisa tetap memenuhi kebutuhan dapur, walaupun tidak harus ke pasar dan tidak dalam kerumunan pasar .

Bukan hanya itu saja seperti pedagang tahu Lombok keliling yang biasanya ada disekitar BTN Pagutan Permai ini , biasanya membawa makan lain yang berbahan dasar Tahu Lombok . Yaitu Kerupuk Ampas tahu Lombok yang biasa sering juga di beli oleh warga sekitar .

Dimana Kerupuk Ampas Tahu bisa menjadi salah satu yang dapat meningkatkan profit pedagang tahu Lombok Keliling ini juga. Dimana peminat Kerupuk Ampas Tahu Lombok ini lumayan sangat banyak , apalagi di masa pandemic Covid 19 ini. Bukan hanya itu saja makan yang dapt dibuat dengan berbahan dasar tahu .

a) Perkedel Tahu

Adapun perkedel Tahu Lombok, yang dapat dibuat dan juga jadikan menjadi bahan daganag yang sangat gampang untuk dibuat. Berikut bahan dan tahapan untuk membuat perkedel Tahu ini.



Gambar 3.1 Bahan perkedel Tahu

*bisa ditambahkan dengan bahan - bahan yang lain (daging ayam , sapi atau ikan, dll)

Selanjutnya kita akan mengolah bahan – bahan tersebut :

1. cincang kasar daun seledri dan daun bawang
2. haluskan tahu dengan cara di tumbuk
3. masukan bawang putih yang sudah dihaluskan, serta bumbu penyedap
4. masukan seledri dan daun bawang yang sudah di cincang kasar.



Gambar 3.2 Haluskan Tahu

5. setelah di campurkan bentuk bentuk menjadi bulat – bulat kecil



Gambar 3.3 bentuk bulat Tahu

6. setelah semua adonan di bentuk , masukan kedalam telur .



Gambar 3.4 Adonan di lumuri telur

7. setelah di baluri dengan telur, maka ada donan siap untuk di goreng . sampai berwarna kuning ke emasan.



Gambar 3.5 Perkedel tahu

8. jadi perkedel tahu siap untuk di sajikan.

➤ **Perhitungan Markup Price**

Harga Jual : $15.000 + (15.000 \times 20\%)$

: 18.000/ porsi

b) Nugget Tahu

Nugget Tahu Lombok, yang dapat dibuat dan juga jadikan menjadi bahan daganag yang sangat gampang untuk dibuat. Berikut bahan dan tahapan untuk membuat Nugget Tahu ini.



Gambar 3.6 Bahan Nugget tahu

*untuk daging saya pakai daging ayam, memanfaatkan bahan yang ada di rumah

Selanjutnya kita akan mengolah bahan – bahan tersebut :

1. Parut ukuran besar atau potong memanjang wortel



Gambar 3.7 Cincang halus Wortel

2. Haluskan daging ayam dengan 3 siung bawang putih hingga halus



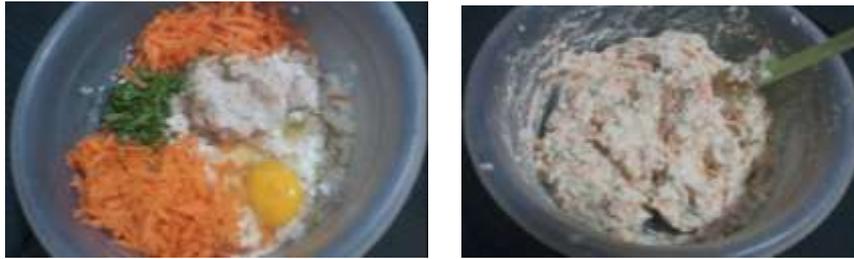
Gambar 3.8 Giling daging ayam dengan bawang putih

3. Haluskan 4 tahu yang sudah disiapkan



Gambar 3.9 Haluskan Tahu

4. Campurkan semua bahan yang sudah dihaluskan, termasuk 2 telur dan ditambahkan dengan garam dan bumbu penyedap secukupnya. Diaduk rata hingga semua bahan tercampur



Gambar 3.10 Campurkan semua bahan

5. Jika sudah tercampur dengan rata , maka masukan kedalam etakan untuk di kukus atau bisa di bentuk bola bola kecil lalu kukus



Gambar 3.11 Kukus adonan

6. Jika sudah matang bisa tunggu sedikit dingin lalu taruh di *frezer* agar tekstur nugget lebih padat. Setelah 1 atau 2 jam di taruh dalam freezer .
7. Maka nugget bisa kita basahi dengan telur sebagai perekat untuk tepung roti yang akan memberikan tekstur garing di luar nugget tahu tersebut.



Gambar 3.12 lumuri adonan dengan telur dan tepung roti

8. Jika sudah di basahi telur dan tepung roti, maka nugget siap untuk digoreng. Dan disajikan.



Gambar 3.13 Nugget Tahu

➤ **Perhitungan Markup Price**

Harga Jual : $20.000 + (20.000 \times 20\%)$

: 24.000/porsi

c) **Bolu Ampas Tahu**

Bolu Ampas Tahu Lombok, yang dapat dibuat, juga dijadikan bahan daganag yang sangat gampang untuk dibuat dan cocok untuk makanan ringan saat bersantai dengan keluarga . Berikut bahan dan tahapan untuk membuat Bolu Ampas Tahu ini.



Gambar 3.14 Bahan bolu ampas tahu

Selanjutnya kita akan mengolah bahan – bahan tersebut :

1. Proses yang pertama kita lakukan yaitu mengeringkan ampas tahu , karna kali ini saya mendapatkan ampas tahu yang masih basah . saya memerlukan waktu 3 hari untuk mengeringkan ampas tahu ini, dikarenakan cuaca akhir akhir ini sering terlihat mendung.



Gambar 3.15 proses pengeringan ampas tahu

2. Setelah itu campurkan 3 butir telur, 1 gelas belimbing gula, $\frac{1}{2}$ sdt ovalet, $\frac{1}{2}$ sdt vanili dan ampas tahu yang sudah kering. Lalu di mixer hingga mengembang.



Gambar 3.16 Mixer telur, gula, ampas tahu

3. Setelah itu masukan tepung secara perlahan sambil diaduk hingga merata.



Gambar 3.17 campurkan tepung

4. Setelah tepung di aduk hingga rata , masukan mentega cair yang sudah di jadikan satu dengan coklat secara perlahan dan tetap diaduk hingga tercampu dengan rata.



Gambar 3.18 Campurkan Coklat dan mentega cair

5. Setelah adonan dicampurkan masukan kedalam loyang yang sudah terlebih dulu di baluri dengan mentega agar jika bolu sudah matang , mudah untuk untuk dikeluarkan dari loyang.



Gambar 3.19 Masukan dalam loyang

6. Jika sudah maka bolu siap untuk dipangga selama 30 menit hingga matang .jika sudah matang diamkan bolu hingga dingin, agar saat tidak hancur saat di keluarkan dari loyang.



Gambar 3.20 Bolu ampas tahu

Itulah beberapa olahan makan yang berbahan dasar Tahu Lombok yang bisa di buat selama pandemic ini.

➤ **Perhitungan Markup Price**

Harga Jual : $30.000 + (30.000 \times 20\%)$
: 36.000/porsi

Simpulan Dan Saran

Dimana dalam laporan Kuliah Kerja Nyata ini bisa memberikan ide – ide baru bagi masyarakat sekitar dalam mengolah Tahu, khususnya Tahu Lombok sebagai kreasi makanan yang baru. Dimana dimasa pandemic ini banyak dari masyarakat yang masih takut untuk membeli makanan siap jadi mengingat ke higienisan makan tersebut dimasa pandemic ini.

Saya harap bisa membantu masyarakat untuk menambah tingkat kekreatifitasan masyarakat di masa pandemic ini, selama stay at home kali ini. Dengan makan berbahan dasar tahu yang mereka buat sendiri dengan bahan yang mereka jamin sendiri ke higienisannya.

Rencana selanjutnya yang saya harapkan dari kegiatan yang telah saya lakukan selama Kuliah Kerja Nyata dengan konsep Stay at home ini, bisa dijadikan peningkatan kreatifitas dalam masa pandemic ini dalam mengolah tahu menjadi makanan – makanan yang unik dan sehat lainnya di masyarakat.

Bukan hanya itu saja produk yang saya buat ini menjadi inspirasi bagi penjual tahu , untuk membuat makanan yang berbahan dasar tahu . dengan berbagai macam jenis dan keunikannya masing masing . dan bukan hanya itu saja saya berharap banyak dari masyarakat yang terbantu dalam masalah mengolah makana yang berbahan dasar tahu .

Daftar Rujukan

Buku panduan pelaksanaan kuliah kerja nyata di masa pandemik covid-19

- Wijaya, Fitri. (2017) Olahan tahu putih (perkedel tahu) Available at (<https://cookpad.com/id/resep/3906310-olahan-tahu-putih-perkedel-tahu>)
- Novaya. (2019) 7 Resep Olahan Tahu yang Bisa Bikin Nafsu Makanmu Langsung Meningkat! Available at (<https://www.idntimes.com/food/recipe/tita/7-aneka-olahan-tahu-yang-bisa-bikin-selera-makanmu-makin-meningkat/3>)
- Fitriyani. Resep Olahan tahu untuk Teman Makan Nasi Available at (<https://id.theasianparent.com/resep-olahan-tahu>)
- Katon, (2016). 10 Kreasi Tahu yang Nggak Biasa, Ramah di Kantong dan Menggoda Rasanya! Available at (<https://www.hipwee.com/tips/10-kreasi-tahu-yang-nggak-biasa-ramah-di-kantong-dan-menggoda-rasanya/>)
- Cantika. 11 Resep Menu Olahan tahu Istimewa Availabel at (<https://resepmanan.blogspot.com/2018/10/11-resep-menu-olahan-tahu-istimewa.html>)
- Safitri,Rina. (2018) BOLUSTA (Bolu Ampas Tahu) Availabe at (https://www.youtube.com/watch?v=n0PQEV1a_Ck)
- Rustandi, Deddi. 2016 Di Sumedang, Ampas Tahu jadi Bolu dan Nuget, Available at (<https://jabar.tribunnews.com/2016/12/27/di-sumedang-ampas-tahu-jadi-bolu-dan-nugel>)
- Andini, Tresna Nur. (2019) 5 Olahan Dari Ampas Tahu yang Gak Kalah dengan Makanan Restoran, Mau? Available at (<https://www.idntimes.com/food/recipe/tresna-nur-andini/5-olahan-dari-ampas-tahu-yang-gak-kalah-dengan-makanan-restoran-mau-c1c2>)
- Hikmah. (2016) Laporan Kuliah Kerja Nyata Pengolahan Produk Berbasis Pajale (Padi, Jagung dan Kedelai) Dalam Rangka Meningkatkan Swasembada Pangan Di Desa Tempos Kecamatan Gerung Kabupaten Lombok Barat Nusa Tenggara Barat. Available at (<https://www.scribd.com/doc/295882176/Laporan-Kkn-Fix>)