



# Pendampingan Pengolahan dan Pemasaran Produk Tahu Sutra di UMKM Kurnia Jaya, Malang

## *Processing and Marketing Assistance on Silk Tofu Product at UMKM Kurnia Jaya, Malang*

Andre Julian<sup>1\*</sup>; dan Ratna Yulistiani<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

### Abstrak

UMKM Kurnia Jaya didirikan pada tahun 1995 dan memproduksi produk tahu sutra, tetapi memiliki kapasitas produksi yang masih rendah karena belum memiliki pengetahuan tentang cara pengolahan tahu sutra yang memenuhi standar keamanan pangan serta strategi pemasaran yang efektif dan efisien. Kegiatan pengabdian melalui program magang PKM DRTPM dilakukan untuk memperbaiki proses pengolahan dan memperluas pemasaran produk tahu sutra agar dapat bersaing dengan kompetitor lain yang menghasilkan produk sejenis. Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan melalui pendampingan pengolahan dan pemasaran produk tahu sutra pada pemilik UMKM Kurnia Jaya. Hasil dari kegiatan ini yaitu dapat meningkatkan wawasan dan keterampilan pemilik UMKM Kurnia Jaya dalam pengolahan tahu sutra sesuai standar keamanan pangan serta mampu memperluas wilayah pemasaran produk, sehingga permintaan terhadap produk meningkat dan pengolahan produk dilakukan secara berkelanjutan.

### Kata Kunci

Pemasaran, Pendampingan, Pengolahan, Tahu sutra

### Abstract

UMKM Kurnia Jaya was established in 1995 and produced silk tofu products, but it has low production capacity because it doesn't have knowledge about how to process silk tofu that meets food safety standards and effective and efficient marketing strategies. Through the PKM DRTPM internship program, community service is carried out to improve processing and expand the marketing of silk tofu products to compete with other competitors who produce similar products. The method of service implementation is carried out through assistance in the processing and marketing of silk tofu products to the owner of UMKM Kurnia Jaya. The results of this activity are able to increase the insight and skills of the owner of UMKM Kurnia Jaya in processing silk tofu according to food safety standards and expand the marketing area of products so that product demand increases and product processing continues.

### Keyword

Marketing, Assistance, Processing, Silk tofu

## 1. Pendahuluan

Kedelai (*Glycine max*) merupakan komoditas hasil pertanian Indonesia yang mengandung berbagai zat gizi berupa 40% protein, 35% karbohidrat, 20% lemak dan 5% abu. Kedelai dapat diolah menjadi produk pangan fermentasi, seperti tempe dan tahu yang mengandung berbagai zat gizi serta senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, sehingga merupakan pangan fungsional. Tahu merupakan makanan dari kedelai yang banyak diproduksi dan diminati masyarakat Indonesia. Sebanyak 10% masyarakat mengkonsumsi 100 gram tahu secara rutin dan jumlah konsumsi tahu mengalami peningkatan setiap tahun karena tahu memiliki kandungan protein nabati yang baik bagi tubuh, cita rasa yang enak,

\* Korespondensi : Andre Julian

 email korespondensi : [andrejulian53@gmail.com](mailto:andrejulian53@gmail.com)

mudah diperoleh dan diolah serta memiliki harga yang relatif terjangkau. Oleh karena itu, tahu sering menjadi lauk pokok pada makanan masyarakat (Barus et al., 2019; Fitriani, 2019).

UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) merupakan unit usaha produktif yang berdiri secara mandiri dan dikelola oleh perorangan maupun badan usaha pada berbagai sektor ekonomi. UMKM memiliki peran penting pada pertumbuhan ekonomi Indonesia karena dapat menyerap banyak tenaga kerja, sehingga mengurangi jumlah pengangguran serta membantu proses pertumbuhan produk domestik bruto (PDB). Namun, UMKM memiliki kualitas SDM yang rendah, modal, kemampuan pemasaran dan akses serta lembaga keuangan yang terbatas (Tulus, 2012; Riyanto et al., 2019).

Pratiwi et al. (2017) menyatakan bahwa industri makanan berperan penting dalam mengatur perekonomian nasional dengan mempercepat proses pertumbuhan ekonomi. Menurut Styawan et al. (2016), Indonesia memiliki Industri Kecil dan Menengah (IKM) tempe maupun tahu sebanyak 85.360 unit usaha, hal ini menunjukkan bahwa permintaan terhadap tahu dan tempe di Indonesia cukup besar. Sebanyak 91% kedelai digunakan untuk menghasilkan produk tahu dan tempe. Perkembangan teknologi pengolahan pangan berperan dalam membantu perkembangan industri pangan yang menggunakan kedelai sebagai bahan baku (Soetrisno, 2010).

UMKM Kurnia Jaya merupakan industri rumah tangga yang berada di Malang dan didirikan pada tahun 1995 oleh Ibu Kurniati Novia. UMKM ini berlokasi di Perum Banjararum Asri Blok AH – 35, Singosari dan memproduksi berbagai produk, seperti tahu sutra. Tahu sutra merupakan produk olahan kedelai yang dibuat dengan teknik khusus, sehingga menghasilkan tekstur empuk, lembut dan gurih. UMKM Kurnia Jaya memiliki kapasitas produksi tahu sutra yang masih rendah karena kurang memiliki wawasan dan keterampilan tentang pengolahan tahu sutra sesuai standar keamanan pangan serta strategi pemasaran yang efektif dan efisien. Oleh karena itu, melalui kegiatan magang PKM DRTPM (Program Kemitraan Masyarakat Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat) mahasiswa UPN “Veteran” Jawa Timur melakukan pendampingan dalam pengolahan dan pemasaran produk tahu sutra, sehingga dapat meningkatkan wawasan dan keterampilan pemilik UMKM Kurnia Jaya dalam pengolahan tahu sutra sesuai standar keamanan pangan serta memperluas wilayah pemasaran produk dengan strategi pemasaran yang efektif dan efisien.

## 2. Metode

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di UMKM Kurnia Jaya yang bertempat di Perumahan Banjararum, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur pada Bulan September 2022. Sasaran kegiatan ini adalah Ibu Kurniati Novia sebagai pemilik UMKM Kurnia Jaya. Kegiatan diawali dengan persiapan bahan dan alat yang digunakan dalam proses pengolahan tahu sutra. Bahan yang digunakan berupa tahu putih, soda kue, bawang putih, bumbu kaldu, garam, dan air. Sedangkan alat yang digunakan berupa panci, gelas ukur, pisau, ulekan, talenan, kompor, sendok, wajan, dan plastik.

Kemudian mahasiswa UPN “Veteran Jawa Timur” melakukan pendampingan pada pemilik UMKM Kurnia Jaya dalam proses pengolahan tahu sutra agar memenuhi standar keamanan pangan. Proses pengolahan tahu sutra terdiri dari beberapa tahap, yaitu : tahap 1) perebusan air hingga hangat, tahap 2) pengupasan dan penghalusan bawang putih, tahap 3) pemasukan garam, bawang putih, bumbu kaldu dan soda kue ke dalam air hangat, tahap 4) pemotongan tahu menjadi bentuk persegi, tahap 5) pemasukan tahu ke dalam air hangat dan

pemasakan selama 2 – 3 jam, tahap 6) penyimpanan tahu di dalam kulkas selama 2 jam serta tahap 7) pengemasan tahu (penggorengan tahu hingga matang dan pengemasan tahu).

Kegiatan dilanjutkan dengan memberikan pendampingan tentang standar kemasan produk tahu sutra menurut BPOM untuk menjadi masukan pada pemilik UMKM Kurnia Jaya agar dapat meningkatkan kualitas produk dan kepercayaan konsumen. Mahasiswa juga melakukan pendampingan dalam pemasaran produk tahu sutra pada pemilik UMKM Kurnia Jaya dengan menjelaskan berbagai metode strategi pemasaran agar pemasaran produk dapat dilakukan secara efektif dan efisien untuk meningkatkan kapasitas produksi produk. Selain itu, mahasiswa melakukan pemasaran produk tahu sutra secara offline dan online. Pemasaran offline dilakukan dengan menjual produk pada guru SMK Ardjuna 2 Malang. Sedangkan pemasaran online dilakukan dengan membuat desain poster produk untuk dipromosikan pada media sosial berupa instagram dan whatsapp.

### 3. Hasil & Pembahasan

Kegiatan pengabdian berupa pendampingan pengolahan dan pemasaran produk tahu sutra pada pemilik UMKM Kurnia Jaya melalui program Magang PKM DRTPM dilakukan pada Bulan September 2022. Kegiatan pengabdian ini berlokasi di Perum Banjararum Asri Blok AH – 35, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang dan bertujuan untuk meningkatkan wawasan serta keterampilan pemilik UMKM Kurnia Jaya dalam pengolahan tahu sutra sesuai standar keamanan pangan dan mampu memperluas wilayah pemasaran produk, sehingga permintaan terhadap produk meningkat dan pengolahan produk dilakukan secara berkelanjutan.

Kegiatan hari pertama dimulai dengan pendampingan pada pemilik UMKM Kurnia Jaya dalam proses pengolahan tahu sutra agar memenuhi standar keamanan pangan. Menurut Lestari (2020), keamanan pangan memiliki fungsi mencegah kontaminasi pada makanan dan minuman, sehingga mampu mengurangi potensi keracunan maupun sakit akibat bahaya pada produk pangan. Mahasiswa memberikan penjelasan tentang keamanan pangan dalam proses pengolahan tahu sutra dan selama penjelasan diberikan, pemilik UMKM Kurnia Jaya menerima masukan dengan baik serta antusias. Pendampingan diharapkan dapat membantu UMKM Kurnia Jaya memahami dan menerapkan standar keamanan pangan dalam proses pengolahan tahu sutra, sehingga menjamin keamanan dan meningkatkan daya saing produk. Mahasiswa juga membuat desain poster produk untuk dipromosikan pada media sosial instagram dan whatsapp.



(a)



(b)

Gambar 1. Pendampingan dalam Pengolahan Tahu Sutra Sesuai Standar Keamanan Pangan



Gambar 2. Desain Poster Produk Tahu Sutra

Kegiatan hari kedua dimulai dengan pendampingan pada pemilik UMKM Kurnia Jaya tentang kemasan tahu sutra agar memenuhi standar BPOM dan strategi pemasaran produk. Amalia et al. (2022) menyatakan bahwa kemasan pangan memiliki berbagai fungsi, yaitu mampu mencegah kontaminasi dan kerusakan pada produk pangan, memberikan informasi tentang produk pada konsumen, membuat tampilan produk lebih menarik dan dapat menjadi media promosi untuk memperkenalkan produk pada masyarakat. Oleh karena itu, mahasiswa memberikan penjelasan tentang kemasan yang memenuhi standar BPOM untuk menjadi masukan pada pemilik UMKM Kurnia Jaya agar produk lebih menarik, kualitas produk lebih terjamin dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk.



(a)



(b)

Gambar 3. Produk Tahu Sutra UMKM Kurnia Jaya dan Pendampingan Tentang Kemasan Tahu Sutra Sesuai Standar BPOM

Mahasiswa juga memberikan penjelasan tentang strategi pemasaran pada pemilik UMKM Kurnia Jaya. Pemasaran merupakan aspek yang berperan penting dalam industri pangan karena membuat usaha berkembang dan menjaga kelangsungan hidup usaha dengan menghasilkan produk yang sesuai dengan keinginan maupun harapan konsumen. Roida et al. (2010) menyatakan bahwa kegiatan pemasaran harus mampu menghasilkan kepuasan untuk konsumen agar dapat menjaga keberlangsungan usaha dan mengubah pandangan konsumen terhadap perusahaan menjadi lebih baik. Selama penjelasan diberikan, pemilik UMKM Kurnia Jaya menerima masukan dengan baik dan antusias dengan mengajukan beberapa pertanyaan. Pendampingan diharapkan dapat membantu UMKM Kurnia Jaya memahami

kemasan tahu sutra sesuai standar BPOM serta strategi pemasaran yang efektif dan efisien, sehingga kemasan lebih menarik dan terjamin serta mampu memperluas wilayah pemasaran dan meningkatkan kapasitas produksi produk.

Kemudian mahasiswa melakukan pemasaran tahu sutra secara offline dengan menjual produk pada seluruh guru SMK Ardjuna 2 Malang dengan harapan seluruh guru SMK Ardjuna 2 secara tidak langsung dapat menjadi sarana pemasaran produk, sehingga dapat membantu memperluas pangsa pasar produk. Mahasiswa juga memberikan desain poster produk pada pemilik UMKM Kurnia Jaya untuk dipromosikan pada media sosial instagram dan whatsapp.

#### 4. Kesimpulan

Kegiatan pendampingan pengolahan dan pemasaran produk tahu sutra yang dilaksanakan di UMKM Kurnia Jaya dalam program Magang PKM DRTPM mendapat respon positif. Dampak positif dari kegiatan ini adalah meningkatkan wawasan dan keterampilan pemilik UMKM Kurnia Jaya dalam pengolahan tahu sutra sesuai standar keamanan pangan serta mampu memperluas wilayah pemasaran produk tahu sutra, sehingga permintaan terhadap produk meningkat dan pengolahan produk dilakukan secara berkelanjutan.

#### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dan Dr.drh. Ratna Yulistiani, M.P. sebagai dosen pembimbing program Magang PKM DRTPM, serta CV Excellent Service Agency (ESA) Malang sebagai mitra yang telah memberikan sarana berupa program Magang PKM DRTPM, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana. Ucapan terima kasih juga disampaikan pada UMKM Kurnia Jaya yang telah berperan aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan dan semua pihak yang telah membantu, sehingga kegiatan ini terlaksana dengan baik.

#### Daftar Pustaka

- Amalia, L., Yuliarsih, Y., Indahwati, R., & Darmawan, I. (2022). Pendampingan Usaha Kecil Pengolahan Kue di Kecamatan Tlanakan, Kabupaten Pamekasan. *COVIT (Community Service of Health)*, 2(1), 194–199. <https://doi.org/10.31004/covit.v2i1.5774>
- Barus, T., Wulandari, Y. R. E., Hutagalung, R. A., & Gunawan, A. W. (2019). Pelatihan Membuat Tahu yang Sehat Pada Wkri Paroki St. Maria Fatima, Sentul City, Bogor. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(1), 145–154. <https://doi.org/10.24912/jbmi.v2i1.4339>
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Pratiwi, N. A., Harianto, H., & Daryanto, A. (2017). Peran Agroindustri Hulu dan Hilir Dalam Perekonomian dan Distribusi Pendapatan di Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis*, 14(2), 127–137. <https://doi.org/10.17358/jma.14.2.127>
- Riyanto, D. W. U., Lestari, N. P., & Roz, K. (2019). Pengembangan Aspek Pemasaran Industri Tahu Sutra Desa Beji Kota Batu. *Jurnal SOLMA*, 8(1), 139. <https://doi.org/10.29405/solma.v8i1.3071>
- Roida, H. Y., Sunarjanto, N. A., & Jayaprana, W. (2010). Internasionalisasi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Ditinjau Dari Tipe Kepemilikan: Studi Empiris di Jawa Timur. *Jurnal Manajemen Teori Dan Terapan*, 3(2), 158–170. <https://doi.org/10.20473/jmtt.v3i2.2399>

- Fitriani, N. A. (2019). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Tahu di UMKM Tahu Sutra Miwa - Malang. Jember : FTP UNEJ.
- Soetriono. (2010). Rancang Bangun Hulu Hilir, Pemodelan dan Kebijakan Pemerintah Pada Agribisnis Kedelai. *J-Sep*, 4(3), 44–59. <http://jurnal.unej.ac.id/index.php/JSEP/article/view/396>
- Styawan, F., Darwanto, D. H., & Waluyati, L. R. (2016). Demand for Soybean on Tofu Industry in Sleman Regency. *Agroekonomi*, 27(2), 215–232. <https://doi.org/10.22146/jae.22932>
- Tulus, T. (2012). *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia : Isu-isu Penting*. Jakarta : LP3E.