

## Peningkatan Nilai Tambah Melalui Diversifikasi Produk Tahu Pada Kelompok Tani Terang-Terang Kabupaten Takalar

Jumiati<sup>1</sup>, Andi Khaeriyah<sup>2</sup>, Hasriani<sup>1\*</sup>, Abdul Rahim<sup>3</sup>, Sri Wahyuni<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

<sup>3</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

\*Correspondent Email: [hasriani.ani@unismuh.ac.id](mailto:hasriani.ani@unismuh.ac.id)

---

### Article History:

Received: 11-10-2024; Received in Revised: 13-11-2024; Accepted: 25-11-2024

DOI: <http://dx.doi.org/10.35914/tomaega.v8i1.2953>

---

### Abstrak

Kelompok Tani Terang-Terang merupakan salah satu kelompok tani yang bergerak dalam industri tahu secara tradisional yang terletak di Desa Popo Kecamatan Galesong Selatan Kabupaten Takalar. Usaha yang dirintis oleh kelompok tani yang bertujuan untuk dapat menambah penghasilan kelompok dan masyarakat sekitar, belum pernah mendapatkan pendampingan sehingga kelompok hanya mengelola seadanya saja. Tahu hasil produksi hanya dijual saja kepada pedagang yang dapat langsung ke kelompok untuk membeli. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan keterampilan serta peralatan yang dimiliki. Salah satu alternatif yang ditawarkan dalam menyelesaikan permasalahan tersebut yaitu dengan melakukan diversifikasi tahu yang dihasilkan melalui kegiatan pelatihan pengolahan berbagai produk olahan tahu yang memiliki nilai tambah. Metode pelaksanaan kegiatan dimulai dari koordinasi, diskusi, penyuluhan dan pelatihan, serta diakhiri dengan pendampingan terhadap mitra sasaran. Hasil kegiatan pelatihan diversifikasi tahu pada Kelompok Tani Terang-Terang di Kabupaten Takalar menunjukkan bahwa kegiatan tersebut sangat bermanfaat dan diperlukan dalam meningkatkan nilai tambah dari tahu yang selama ini diproduksi. Produk akhir yang dihasilkan dari pelatihan diversifikasi tahu antara lain keripik tahu, nugget tahu, dan pengemasan tahu segar dalam cup yang siap diperjual belikan dengan harga yang terjangkau.

Kata Kunci: tahu, nilai tambah, diversifikasi, Takalar.

### Abstract

*The Terang-Terang Farmers Group is one of the farmer groups engaged in the traditional tofu industry located in Popo Village, South Galesong District, Takalar Regency. The business pioneered by the farmer group, which aims to increase the income of the group and the surrounding community, has never received assistance, so the group only manages it as it is. The tofu produced is only sold to traders who can go directly to the group to buy. This is due to limited knowledge and skills as well as the equipment owned. One alternative offered to solve this problem is to diversify the tofu produced through training activities for processing various processed tofu products that have added value. The method of implementing the activity starts with coordination, discussion, counseling, and training and ends with assistance to target partners. The*

*results of the tofu diversification training activities at the Terang-Terang Farmers Group in Takalar Regency show that the activity is very useful and necessary in increasing the added value of the tofu that has been produced so far. The final products produced from the tofu diversification training include tofu chips, tofu nuggets, and packaging of fresh tofu in cups that are ready to be sold at affordable prices.*

*Keywords:* Tofu, added value, diversification, Takalar.

## 1. Pendahuluan

Tahu merupakan salah satu makanan khas Indonesia, merupakan sumber protein nabati. Tahu kaya akan sumber protein nabati sehingga masyarakat Indonesia menjadikan tahu sebagai salah satu kebutuhan pangan di dalam rumah tangga. Tahu bukanlah sesuatu yang asing bagi orang Indonesia, karena telah menjadi makanan pokok pengganti ikan (Herdiansyah et al., 2022). Hal tersebut menyebabkan industri tahu mudah berkembang pesat di berbagai wilayah. Industri tahu pada umumnya merupakan industri kecil (*home industry*) yang dikelola secara tradisional baik di kota maupun di desa. Semakin maraknya industri penghasil tahu yang muncul di Indonesia dipengaruhi oleh banyaknya masyarakat yang mengkonsumsi tahu (Utami et al., 2019). Industri tahu merupakan suatu usaha yang memiliki prospek bisnis yang sangat menjanjikan. Industri merupakan kegiatan ekonomi yang berperan dalam mengubah bahan baku mentah menjadi barang jadi atau setengah jadi agar memiliki nilai tambah (Yanto et al., 2022). Perkembangan industri tahu memberikan dampak positif dengan adanya pertumbuhan ekonomi masyarakat, namun munculnya sisa usaha (limbah) pada setiap aktivitas industri sulit untuk dihindari dan membutuhkan biaya yang besar bagi suatu industri untuk melakukan pengolahan, termasuk bagi industri tahu yang dikelola secara tradisional. Selain menghasilkan produk tahu, proses produksi tahu juga menghasilkan limbah yang berupa produk sampinya yang dapat mengakibatkan pencemaran lingkungan (Nadya et al., 2020).

Salah satu industri tahu dikelolah secara tradisional adalah usaha tahu Kelompok Tani Terang-Terang yang ada di Desa Popo Kecamatan Galesong Selatan Kabupaten Takalar. Kelompok ini selain mengelola usaha pertanian, peternakan, ikan juga mengelolah usaha industri rumah tangga yaitu berupa pabrik tahu. Kelompok ini terbentuk pada Tanggal 23 September Tahun 2003. Awal pembentukannya berasal dari inisiatif para petani tersebut untuk mencari solusi terhadap permasalahan yang mereka hadapi bersama yaitu dalam menghadapi keterbatasan ketersediaaan sarana produksi dengan jumlah anggota 15 orang. Luas lahan yang dikelolah oleh kelompok seluas 16,50 hektar yang diperuntukkan untuk usahatani padi seluas 13,5 hektar, untuk tambak ikan seluar 2 hektar dan untuk peternakan, pabrik beras, pabrik tahu dan lahan rumput seluas 1 hektar. Jenis kegiatan yang sementara dikelola untuk usaha yang dirintis oleh kelompok dengan tujuan dapat menambah penghasilan kelompok dan masyarakat sekitar dengan usaha industri tahu dan kolam ikan

belum pernah mendapatkan pendampingan sehingga kelompok hanya mengelola seadanya saja. Walaupun industri tahu merupakan industri kecil, namun mampu menyerap banyak tenaga kerja yang berperan tidak hanya dalam proses produksi namun juga dalam proses perdagangan bahan dan produk hasil olahannya (Sari, 2015).

Kelompok Tani Terang-Terang, dalam melakukan kegiatan industri tahu, hanya mengolah tahu saja. Sekali produksi, kelompok dapat menghasilkan tahu kurang lebih 200-300 pcs. Produksi dilakukan 2 kali dalam seminggu. Hasil produksi tersebut kemudian dijual langsung kepada pedagang dalam wadah ember. Hal ini berpengaruh terhadap rendahnya pendapatan kelompok dari usaha tahu tersebut. Minimnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki, menyebabkan keterbatasan kelompok dalam melakukan pengolahan tahu segar. Padahal di sisi lain, diversifikasi dapat memberikan nilai tambah dan pendapatan kelompok. Sedangkan indikator diversifikasi produk adalah membuat produk tahan lebih lama, menuju pada produk yang siap untuk dikonsumsi, memenuhi kebutuhan serta harapan konsumen, dan juga member nilai tambah, meningkatkan pendapatan. Beberapa faktor pendukung terjadinya diversifikasi produk antara lain upaya meningkatkan omzet penjualan, memperluas jaringan distributor, efisiensi dan efektivitas, meningkatkan solidaritas antara pekerja, serta adanya keinginan untuk menggunakan mesin yang memiliki kapasitas lebih besar (Siswati et al., 2022). Secara umum, kegiatan PKM ini bertujuan untuk menambah wawasan dan pengetahuan mitra dalam menghasilkan produk baru dari bahan baku tahu yang mereka hasilkan.

## 2. Metode

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan dimulai pada tanggal 24 September 2024, bertempat di rumah produksi milik anggota Kelompok Tani Terang-Terang di Desa Popo, Galesong Selatan, Kabupaten Takalar. Peserta yang berjumlah 15 orang yang terdiri dari ketua dan anggota kelompok tani.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan peningkatan nilai tambah melalui diversifikasi produk tahu dilakukan menggunakan metode demonstrasi dan interaktif. Pelaksanaan pendampingan dilaksanakan ketika kelompok tani telah memproduksi produk tahu secara mandiri sesuai dengan materi pelatihan yang telah diberikan. Selama ini mitra menghadapi permasalahan pada produk tahu yang dihasilkan, masih dijual dalam bentuk segar tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Tahu yang dihasilkan hanya diperjual belikan dalam bentuk segar menggunakan wadah ember. Penjualan tahu tersebut juga hanya difokuskan pada konsumen yang datang langsung ke rumah pengolahan milik anggota kelompok tani. Diversifikasi produk tahu menjadi salah satu alternatif solusi dalam memberikan nilai tambah dan peningkatan pendapatan petani. Diversifikasi akan menghasilkan produk antara lain keripik tahu, nugget tahu, dan tahu segar dalam

kemasan cup yang dilengkapi label sebagai identitas produk dan telah siap untuk dipasarkan.

a. Pelatihan Pembuatan Kripik Tahu

Peserta pelatihan akan diberikan cara atau poses pembuatan keripik tahu dimulai dengan mencuci tahu segar dengan air hangat kemudian dipotong kotak agak tipis. Setelah itu direndam dalam air garam selama kurang lebih 1 jam. Hal ini dilakukan agar memberi rasa gurih pada keripik yang dihasilkan. Selanjutnya tahu hasil perendaman digoreng hingga kecoklatan dan membentuk kulit tahu. Setelah itu, tahu didinginkan, dibelah salah satu sisinya, dan dikeluarkan isi bagian dalamnya. Pada pembuatan keripik tahu, yang digunakan adalah bagian kulit tahu yang telah digoreng. Bagian dalam yang dikeluarkan, dapat diolah lebih lanjut menjadi nugget atau perkedel tahu. Campurkan hingga rata, bahan kering yang terdiri dari 100 gr tepung terigu serbaguna, 1 sdm tepung beras, 1 sdt garam,  $\frac{1}{2}$  sdt kaldu bubuk, dan 1 sdt bubuk bawang putih. Bahan kering ini berfungsi sebagai pelapis kulit tahu hasil penggorengan. Lumuri kulit tahu hingga rata kemudian goreng dalam minyak panas dengan api sedang sampai kering, kemudian diangkat dan ditiriskan.

b. Pelatihan Pembuatan Nugget Tahu

Peserta pelatihan akan diberikan cara atau poses pembuatan nugget tahu dimulai dengan mempersiapkan tahu putih 8 buah, kemudian dihancurkan dengan garpu hingga halus. Tambahkan bahan pelengkap yakni 1 buah wortel yang telah diparut, 2 butir telur, 1 batang daun bawang yang diiris halus, 3 siung bawang putih yang dihaluskan, kaldu bubuk, garam dan lada bubuk secukupnya. Semua bahan tersebut dicampurkan secara merata dengan tahu yang telah dihaluskan. Masukkan adonan nugget ke dalam loyang persegi yang telah diolesi margarine atau minyak. Kemudian dikukus selama  $\pm$  40menit hingga matang. Jika sudah matang, dinginkan dan simpan di dalam kulkas untuk memudahkan pemotongan nugget. Setelah cukup keras, keluarkan dari dalam loyang kemudian dipotong sesuai selera. Celupkan adonan ke dalam larutan terigu, lalu baluri dengan tepung panir. Nugget tahu kemudian dikemas ke dalam kemasan mika plastik, diberi label, dan siap untuk dipasarkan.

c. Pelatihan *Packaging* dan *Labeling* Tahu Segar

Penggunaan kemasan yang digunakan untuk meningkatkan nilai tambah dari produk tahu yang dihasilkan oleh Kelompok Tani Terang-Terang yakni penggunaan cup plastik 660 ml dan mesin *cup sealer* untuk pemasaran tahu yang praktis, higienis, dan tahan lama. Cup plastik terlebih dahulu diisi dengan tahu yang ukurannya disesuaikan, kemudian diberi air bersih sampai setengah kemasan. Setelah itu cup plastik ditutup bagian atasnya menggunakan *cup sealer* sehingga menjadi kedap udara, kemudian diberi label dan siap untuk dipasarkan. Penyusunan tahu dan pemberian air dalam kemasan dilakukan untuk menghindarkan terjadinya kerusakan pada tahu ketika transportasi dan pemasaran. Hal ini dapat meningkatkan nilai jual tahu jika dibandingkan ketika

hanya dibungkus dengan plastik biasa. Kondisi kedap udara pada kemasan yang digunakan juga akan memperpanjang masa simpan tahu 7-10 hari pada suhu dingin, sehingga kerugian akibat produk yang tidak laku terjual, dapat dihindarkan. Kemasan yang melekat pada sebuah produk makanan, merupakan salah satu kebutuhan konsumen dan menjadi sesuatu yang penting pada industri makanan. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah pembungkus, namun juga berfungsi melindungi makanan (Mambrasar et al., 2022).

Pelaksanaan evaluasi kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk melihat ada tidaknya perubahan pemahaman dan keterampilan dari anggota Kelompok Tani Terang-Terang dalam meningkatkan nilai tambah produk tahu yang dihasilkan melalui upaya diversifikasi. Evaluasi terdiri dari *pre-test* yang diberikan sebelum materi penyuluhan dan pelatihan, serta evaluasi *post-test* ketika selesai pemberian materi. Skala kategori pada angket yang diberikan dimulai dari 1 (belum mengetahui), 2 (cukup mengetahui), dan 3 (sudah mengetahui). Hasil penilaian pada angket menunjukkan rata-rata terjadinya peningkatan pengetahuan pada peserta pelatihan pada setiap komponen point pertanyaan, yakni 1 (Pengetahuan metode peningkatan nilai tambah melalui diversifikasi produk tahu); 2 (Pengetahuan manfaat diversifikasi produk tahu untuk meningkatkan nilai tambah); 3 (Pengetahuan metode diversifikasi berbagai produk tahu); dan 4 (Pengetahuan metode pelaksanaan diversifikasi berbagai produk tahu).

### 3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama 1 hari, pada hari Selasa tanggal 24 September 2024. Pertemuan ini dihadiri oleh ketua, pengurus, dan anggota Kelompok Tani Terang-Terang, yang merupakan mitra sasaran pengabdian. Selain itu, hadir pula perwakilan dari Dinas Perikanan Kabupaten Takalar dan Penyuluhan Desa Popo. Pelatihan diversifikasi produk tahu ini diharapkan mampu memberikan nilai tambah terhadap produksi tahu yang dihasilkan oleh kelompok tani. Diversifikasi produk akan memberikan alternatif pendapatan baru dalam meningkatkan pengetahuan dan pendapatan petani. Diversifikasi tanaman merupakan salah satu alternatif paling layak bagi kalangan petani kecil tingkat petani dari aspek ekologis, penghematan biaya, dan mengurangi resiko ketidakpastian (Pratiwi, 2021). Diversifikasi membantu transformasi produk tahu segar menjadi produk lainnya yang lebih bernilai. Tantangan yang dihadapi UKM saat ini yakni banyaknya variasi produk makanan sehingga minat dan daya beli masyarakat menjadi menurun untuk mengkonsumsi tahu. Oleh karena itu dibutuhkan adanya kebaharuan dan inovasi dari produk tahu (Islami et al., 2021).

Tujuan penyuluhan dan pelatihan peningkatan nilai tambah melalui diversifikasi produk tahu yaitu untuk menambah wawasan dan pengetahuan petani khususnya pada Kelompok Tani Terang-Terang yang memproduksi tahu segar, agar kedepannya dapat menghasilkan produk baru dari bahan baku tahu yang

mereka hasilkan. Pelatihan dan edukasi mengenai nilai tambah bagi petani, menjadi urgensi tersendiri karena adanya potensi peningkatan pendapatan yang sejalan dengan upaya untuk memenuhi ketahanan pangan di tingkat pedesaan (Noor et al., 2023). Pelaksanaan pelatihan meliputi pemberian materi pembuatan keripik tahu, nugget tahu, dan pengemasan tahu menggunakan cup plastik yang siap diperjual belikan.

Materi pelatihan dibawakan oleh salah satu anggota tim pengabdian yang memiliki keahlian dalam bidang teknologi hasil pertanian. Pelatihan juga dilakukan bersama dengan tim pengabdian masyarakat yang tergabung dari dosen dan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Makassar (Gambar 1 dan 2).



**Gambar 1.** Penyuluhan dan Pelatihan Peningkatan Nilai Tambah Melalui Diversifikasi Produk Tahu Pada Kelompok Tani Terang-Terang di Desa Popo Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar



**Gambar 2.** Proses Pembuatan Produk Hasil Diversifikasi: keripik tahu, nugget tahu, dan tahu segar dalam kemasan cup

Kegiatan pengabdian dimulai dengan pemberian materi terlebih dahulu untuk menambah pengetahuan mitra sasaran mengenai apa itu diversifikasi produk tahu dan manfaatnya. Materi mengenai tahapan-tahapan dalam pembuatan produk olahan tahu yakni keripik tahu, nugget tahu, dan tahu segar dalam kemasan cup juga diberikan agar peserta pelatihan mendapatkan gambaran awal mengenai apa saja yang akan dilakukan. Pelatihan terlebih dahulu dilakukan untuk pembuatan produk keripik tahu, menggunakan tahu hasil produksi Kelompok Tani Terang-Terang yang telah direndam air garam 1 jam sebelumnya. Hal ini bertujuan untuk memberikan rasa gurih pada keripik hasil olahan. Pembuatan keripik tahu menggunakan kulit tahu yang telah digoreng. Bagian dalam tahu yang dipisahkan, dimanfaatkan untuk pembuatan nugget tahu, sehingga tidak ada

bahan baku yang terbuang. Pembuatan makanan ringan berupa keripik berbahan dasar tahu dan takaran bahan-bahan tambahan lainnya, memiliki kandungan gizi yang cukup bermanfaat bagi kesehatan (Burhan et al., 2022).

Praktek pembuatan nugget tahu menggunakan bahan baku tahu segar yang dihaluskan, kemudian dicampurkan dengan parutan wortel, irisan daun bawang, kaldu bubuk, bubuk bawang putih, telur dan tepung terigu. Nugget yang dibuat dari bahan baku tahu putih dan sayuran, dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi produk nugget yang bersumber dari bahan nabati (Mastuti dan Adrian, 2021). Pembuatan nugget tahu dilakukan dengan mengukus adonan yang sebelumnya telah diratakan pada loyang persegi. Setelah pengukusan, adonan nugget didiamkan terlebih dahulu lalu dimasukkan kedalam *freezer* sampai cukup keras agar lebih mudah ketika dipotong. Selesai pemotongan, nugget kemudian dilumuri adonan basah tepung terigu serba guna, lalu dilumuri dengan tepung roti dan siap untuk digoreng atau disimpan dalam lemari pendingin sebelum dikonsumsi.

Kegiatan pengemasan tahu segar dalam kemasan cup juga dilakukan menggunakan bahan baku hasil produksi mitra. Ukuran cup yang digunakan yaitu 660 ml, sedangkan tahu yang akan dikemas ukuran dan jumlahnya disesuaikan dengan ukuran cup. Cup yang telah terisi tahu lalu diisi dengan air bersih kemudian ditutup menggunakan *cup sealer* dan diberi label sehingga siap untuk dipasarkan. Pengemasan tahu seperti ini bersifat kedap udara sehingga akan memperpanjang masa simpan dan menghindarkan tahu dari kontaminasi silang dengan bakteri di lingkungan sekitar. Nilai tambah lainnya yakni harga yang lebih tinggi karena kemasan yang lebih menarik dan memadai. Kemasan memiliki fungsi sebagai alat pendorong peningkatan penjualan, karena dapat mempengaruhi konsumen dalam menentukan respon pembelian (Pratama et al., 2023). Pengemasan merupakan kegiatan yang dapat dilakukan untuk membungkus atau melindungi suatu produk agar bersih, rapih dan terjaga ke higienisannya. Kemasan berkembang secara fungsional ketika kemasan tersebut dapat menjadi media komunikasi antara produsen dengan konsumennya (Parolita dan Gayatri, 2023). Kualitas kemasan yang baik, berkaitan dengan kebersihan tahu yang dijual, membantu menjaga ketahanan tahu, dan menjadi identitas dari produk tahu yang dijual (Parolita & Gayatri, 2023).

Antusias yang tinggi ditunjukkan oleh peserta selama kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini. Mereka ikut memperhatikan dan terjun langsung dalam melakukan setiap proses pembuatan produk olahan dari tahu. Tanya jawab juga dilakukan selama praktek berlangsung. Kegiatan ini sangat diperlukan oleh para petani di Kelompok Tani Terang-Terang dalam rangka meningkatkan nilai tambah dari produk tahu yang selama ini dihasilkan melalui kegiatan diversifikasi.



**Gambar 3.** Keripik tahu, nugget tahu, dan tahu segar dalam kemasan cup hasil pelatihan bersama Kelompok Tani Terang-Terang di Desa Popo Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar

Pelatihan ini menggunakan alat dan bahan yang murah dan mudah dijangkau oleh mitra sehingga untuk pengembangan kedepannya jauh lebih memungkinkan dan tidak membutuhkan modal besar. Produk yang dihasilkan berupa keripik tahu, nugget tahu, dan tahu segar dalam kemasan cup juga sudah siap jual karena telah dilengkapi label yang berisikan informasi produk seperti komposisi, produksi, berat bersih, kontak ketua kelompok tani, dan sarana penyimpanan. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Tani Terang-Terang sebagai penghasil tahu segar agar dalam melakukan diversifikasi produk tahu untuk meningkatkan nilai tambahnya. Diversifikasi produk tahu membuat usaha menjadi stabil dan bisa bersaing dengan usaha tahu lainnya (Siswati et al., 2022).

Tingkat keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada mitra sasaran ini disajikan dalam matrik indikator capaian kegiatan pada Tabel 1 di bawah ini.

**Tabel 1.** Indikator Keberhasil Kegiatan Peningkatkan Nilai Tambah Melalui Diversifikasi Produk Tahu Pada Kelompok Tani Terang-Terang di Kabupaten Takalar

Kegiatan	Indikator	Capaian
Penyuluhan mengenai peningkatan nilai tambah melalui diversifikasi produk tahu.	Peningkatan pemahaman tentang peningkatan nilai tambah melalui diversifikasi produk tahu.	Peserta mengetahui peningkatan nilai tambah melalui diversifikasi produk tahu.
Pengenalan tahapan diversifikasi produk tahu: keripik tahu, nugget tahu, dan tahu segar dalam kemasan cup.	Peningkatan pemahaman tahapan diversifikasi produk tahu: keripik tahu, nugget tahu, dan tahu segar dalam kemasan cup.	Peserta mampu memahami tahapan diversifikasi produk tahu: keripik tahu, nugget tahu, dan tahu segar dalam kemasan cup.

Pelaksanaan kegiatan diversifikasi produk tahu	Peningkatan dalam kegiatan produksi tahu	kemampuan diversifikasi produk tahu	Peserta mengetahui cara melakukan tahapan diversifikasi produk tahu: keripik tahu, nugget tahu, dan tahu segar dalam kemasan cup.
--	--	-------------------------------------	---

**Tabel 2.** Data Perbandingan Nilai Rata-rata Pertanyaan Pada Angket, Sebelum dan Sesudah Pelatihan

No.	Pernyataan	Sebelum Penyuluhan	Setelah Penyuluhan	Presentase (%)
1.	Pengetahuan metode peningkatan nilai tambah melalui diversifikasi produk tahu	2,25	2,90	96,67
2.	Pengetahuan manfaat diversifikasi produk tahu untuk meningkatkan nilai tambah	2,40	2,90	95,15
3.	Pengetahuan metode diversifikasi berbagai produk tahu	1,45	3,05	100
4.	Pengetahuan metode pelaksanaan diversifikasi berbagai produk tahu	1,50	3,00	100
Rata-Rata				97,95

Angket diberikan kepada peserta pelatihan, sebelum materi (*pre-test*) dan setelah pemberian materi (*post-test*). Angket terdiri dari skala kategori yang dimulai dari nilai 1 sampai 3 (belum mengetahui, cukup mengetahui, sudah mengetahui). Hasil penilaian pada angket ketika post-test menunjukkan rata-rata terjadi peningkatan pengetahuan pada peserta pelatihan pada semua point pertanyaan. Para peserta sebelum pelatihan berada pada kategori belum dan cukup mengetahui, kemudian setelah pelatihan menjadi sudah mengetahui. Metode penyebaran kuisioner atau angket merupakan metode pengumpulan data dengan cara memberikan beberapa jenis pertanyaan untuk mengukur kemampuan responden yang berkaitan dengan masalah yang dihadapi (Prawiyogi et al., 2021).

#### 4. Kesimpulan

Hasil kegiatan PKM yang dilakukan di Kelompok Tani Terang-Terang Kabupaten Takalar, menunjukkan terjadinya peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok dalam kegiatan diversifikasi produk olahan tahu, sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan yakni sebesar 97,95%. Nilai ini dapat digolongkan sebagai kategori tinggi. Selain itu, kegiatan ini juga berdampak pada peningkatan pendapatan kelompok karena produk hasil olahan yang telah siap

untuk dipasarkan antara lain keripik tahu, nugget tahu, dan tahu segar dalam kemasan cup.

Kegiatan PKM ini yang terdiri dari kegiatan pelatihan dan pengolahan tahu menjadi produk olahan, juga direkomendasikan dan sangat dibutuhkan oleh Kelompok Tani Terang-Terang Kabupaten Takalar untuk meningkatkan nilai tambah dari usaha tahu yang telah dijalankan.

## 5. Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Makassar dan semua pihak yang ikut andil dalam pelaksanaan kegiatan ini, serta kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan selaku pemberi dukungan dana tahun anggaran 2024 melalui skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

## 6. Daftar Pustaka

- Burhan, M., Syahril, M., Akbar, M., Bambang, H. B., Juasmin, A., & Aizyah, N. (2022). Olahan makanan ringan bernutrisi berupa kerupuk dari bahan Tahu Tempe produksi Desa Pasui Kecamatan Buntu-Batu Kabupaten Enrekang. *Maspur Journal of Community Empowerment*, 4(2), 365–372.
- Herdiansyah, D., Reza, Sakir, & Asriani. (2022). Kajian Proses Pengolahan Tahu : Studi Kasus Industri Tahu di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Jurnal AGRITECH*, XXIV(2), 231–237.
- Islami, F. S., Destiningsih, R., & Achsa, A. (2021). Pelatihan Diversifikasi Produk untuk Peningkatan Produktivitas Pelaku UKM Tahu. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(1), 81–86. <https://doi.org/10.30595/jppm.v5i1.8591>
- Mambrasar, G. P., Masniar, & Hahury, S. (2022). Usulan Kemasan Produk Tahu dengan Metode Kansei Engineering. *Jurnal IEJS : Industrial Engineering Journal System*, 01(1), 11–21. <https://ejurnal.um-sorong.ac.id/index.php/iej/index>
- Mastuti, T. S., & Adrian, M. (2021). Karakteristik Nugget Tahu dengan Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Perbedaan Jenis Minyak untuk Menggoreng. *FaST- Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(1), 39–57.
- Nadya, Y., Yusnawati, & Handayani, N. (2020). Analisis Produksi Bersih di UKM Pengolahan Tahu di Gampong Alue Nyamok Kec. Birem Bayeun Kab. Aceh Timur. *Jurnal Teknologi : Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 12(2), 133–140. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.24853/jurtek.12.2.133-140>
- Noor, T. I., Sulistyowati, L., Yudha, E. P., Saidah, Z., Wicaksono, S. L., Syakirotin, M., Sindhu, I. P., & Widhiguna, R. (2023). Peningkatan Nilai Tambah Produk Pertanian Guna Menjadikan Desa Tahan Pangan. *Jurnal Abdimas Galuh*, 5(1), 560–568.
- Parolita, I., & Gayatri, I. A. M. M. (2023). Pendampingan Pengemasan Produk

- Agar Lebih Menarik Untuk Menambah Daya Jual Pada Usaha Pabrik Tahu Pak Sugeng Sungai Hitam, Bengkulu Tengah. *Jurnal Dehasen Mengabdi*, 2(2), 189–194.
- Pratama, S. D., Adityawan, O., & Fathurrizky, A. (2023). Perancangan Desain Kemasan Sebagai Media Promosi Produk Kuliner Tradisional. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 05(1), 11–19. [https://doi.org/https://doi.org/10.51977/jiip.v5i1.1086 e](https://doi.org/https://doi.org/10.51977/jiip.v5i1.1086)
- Pratiwi, K. E. (2021). Keputusan Diversifikasi Tanaman untuk Mengejar Pembangunan Pertanian di Indonesia. *Jurnal Litbang Sukowati*, 5(1), 63–77. <https://doi.org/10.32630/sukowati.v5i1.240>
- Prawiyogi, A. G., Sadiah, T. L., Purwanugraha, A., & Elisa, P. N. (2021). Penggunaan Media Big Book untuk Menumbuhkan Minat Baca Siswa di Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 5(1), 446–452.
- Sari, S. N. (2015). Skala Usaha dan Diversifikasi Produk Tahu di Kabupaten Oku Timur. *Jurnal Bakti Agribisnis*, 1(1), 54–65.
- Siswati, E., Pudjowati, J., Ardana, A., Manajemen, P. S., & Surabaya, U. B. (2022). Analisis diversifikasi produk tahu untuk meningkatkan daya saing produk. *Referensi : Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akutansi*, 10(2), 18–23.
- Utami, F. R. N., Ferchani, M., & Barokah, U. (2019). Analisis Usaha Industri Tahu Skala Rumah Tangga Di Kecamatan Kartasura Kabupaten Sukoharjo. *Journal of Agricultural Socioeconomics and Business*, 2(2), 10–20.
- Yanto, E., Halid, A., & Saleh, Y. (2022). Analisis Pendapatan Usaha Produksi Industri Olahan Tahu di Desa Harapan Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo (Studi Kasus Industri Rumah Tangga “Bapak Nono Purnomo”). *Jurnal Agronesia*, 6(3), 179–186.