



Sosialisasi Pengembangan Kewirausahaan dengan Meningkatkan Kreativitas dan Bahan Baku Tahu pada Guru TK. RA. Ulfa Khairuna

Socialization of Entrepreneurship Development by Increasing Creativity and Tofu Raw Materials in Kindergarten Teachers. RA. Ulfa Khairuna

Ova Novi Irama^{1*}, Suhaila Husna Samosir², Shita Tiara³

^{1,2,3}Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah Medan, Indonesia

Corresponding author*: novi12345za@gmail.com

Abstrak

Kegiatan PKM ini dilaksanakan untuk membantu pengembangan kreativitas para Guru dan pihak sekolah. tujuan diadakannya PKM ini untuk memberikan penyuluhan kepada pihak sekolah dan para guru untuk mengembangkan kreativitas mereka dalam hal pengolahan tahu baik digunakan sebagai produk olahan makanan maupun pengolahan dalam bentuk limbah tahu menjadi suatu produk layak dijual atau dipasarkan. Permasalahan yang sering terjadi dimana para guru kurang memahami cara pengolahan tahu yang tepat guna selain menjadi lauk pauk makanan ternyata banyak produk yang dapat diolah dengan tahu. Maka disini Guru sebagai mitra dan media pembelajaran siswa/i tk ulfa khairuna untuk mengajarkan kreativitas siswa sejak dini dengan berbahan dasar tahu. Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan masalah ini adalah dengan metode ceramah dan metode diskusi kepada para guru dan pihak sekolah. Hasil yang telah dilakukan dalam Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini diantaranya adalah memberikan pemahaman mengenai pengelolaan dan inovasi dalam pembuatan makanan olahan berbahan dasar tahu yang nanti bisa diaplikasikan sebagai makanan olahan untuk sehari-hari yang bisa dikonsumsi sendiri maupun di pasarkan.

Kata Kunci: Inovasi; Makanan Olahan; Tahu

Abstract

This PKM activity is carried out to help develop the creativity of teachers and schools. The purpose of holding this PKM is to provide counseling to schools and teachers to develop their creativity in terms of processing tofu both used as processed food products and processing in the form of tofu waste into a product suitable for sale or market. The problem that often occurs where teachers do not understand how to process tofu that is appropriate in addition to being a side dish for food, it turns out that many products can be processed with tofu. So here the teacher as a partner and learning medium for kindergarten students ulfa khairuna to teach students' creativity from an early age with tofu-based materials. The approach offered to solve this problem is the lecture method and discussion method to the teachers and the school. The results that have been carried out in this Community Partnership Program (PKM) include providing an understanding of management and innovation in making processed foods made from tofu which can later be applied as processed foods for everyday consumption that can be consumed alone or marketed.

Keyword: Innovation; Processed Food; Tofu

PENDAHULUAN

Di Indonesia guru merupakan sarana pembelajaran yang penting dan sebagai media pembangunan ekonomi dikarenakan guru sebagai tenaga pendidik yang mendidik siswanya sebelum terjun didunia kerja. Dengan adanya pendidikan diharapkan taraf hidup masyarakat nanti dapat mengalami peningkatan yang nantinya akan mengurangi angka kemiskinan dan tingkat pengangguran. Dalam usaha meningkatkan taraf dan kualitas hidup masyarakat perlu digali cara-cara pengelolaan usaha yang paling sesuai. (Amarsari, 2010; Nugrahani, 2014; Romadhona & Patricia, 2020; Widaningrum, 2015; Wrihatnolo & Nugroho, 2017)

Dengan adanya sosialisasi kewirausahaan ini diharapkan nantinya dapat berdampak pada peningkatan taraf hidup dan tumbuhnya semangat berwirausaha yang ditanamkan oleh guru nantinya kepada siswa. Sehingga para siswa nantinya tidak lagi memiliki mindset mencari kerja tetapi lebih kepada menciptakan lapangan kerja dengan adanya sosialisasi ini.

Kewirausahaan adalah proses mengidentifikasi, mengembangkan, dan membawa visi ke dalam kehidupan. Visi tersebut bisa berupa ide inovatif, peluang, cara yang lebih baik dalam menjalankan sesuatu. Salah satu permasalahan pendidikan yang dihadapi bangsa indonesia saat ini adalah mengenai rendahnya kualitas pendidikan pada setiap jenjang dan satuan pendidikan. Jika dianalisa ada dua faktor yang berpengaruh, yaitu : faktor internal dan faktor eksternal . faktor internal yaitu faktor dari diri siswa sendiri dan faktor eksternal yaitu faktor dari luar diri siswa seperti proses pembelajaran. Oleh karena itu perlu diterlusrui faktor-faktor yang mempengaruhi semangat berwirausaha.

Dengan mengetahui beberapa faktor-faktor tersebut maka tim program kemitraan masyarakat dalam kesempatan ini ingin memberikan sosialisasi dalam bentuk penyuluhan dan pembelajaran kepada para guru dalam hal pengolahan tahu menjadi suatu produk bahan jadi selain sebagai lauk pauk saja. Dengan adanya sosialisasi ini diharapkan dapat membantu para guru nantinya mengolah tahu menjadi barang jadi seperti kripik tahu, sus tahu dan puding tahu.

Sasaran yang diambil adalah Guru yayasan Tk Ra Ulfa Khairuna Medan dikarenakan guru sebagai media pembelajaran siswa/i dalam mempelajari kewirausahaan dibangku sekolah yang dapat memberikan semangat berwirausaha kepada siswa/i dan pemahaman mengenai kewirausahaan dengan menggunakan pemasaran e-marketing. Minimnya pengetahuan mereka kewirausahaan menyebabkan penurunan perekonomian karna dampak covid-19.



Gambar 1. Sekolah TK RA Ulfa Khairuna



Gambar 2. Produk Olahan Tahu

Menurunnya siswa Tk Ra Ulfa Khairuna akibat terdampak oleh covid-19. Mulai dari menurunnya pendapatan UMKM, Pemutusan Hubungan Kerja (PHK), dan dampak lain yang disebabkan karna covid-19. Dengan adanya sosialisasi ini diharapkan dapat mengatasi permasalahan mitra untuk memberikan pengetahuan dan pembelajaran mengenai kewirausahaan dengan memberikan pembelajaran dalam hal pengolahan tahu menjadi barang jadi layak guna. Beberapa permasalahan yang ingin diatasi melalui program ini antara lain:

1. Bagaimana pemahaman guru mengenai kewirausahaan?
2. Bagaimana pengetahuan tentang pengolahan tahu menjadi produk layak guna selain makanan lauk dan pauk?
3. Bagaimana pemahaman tentang guru untuk meningkatkan pendapatan ekonomi dengan adanya sosialisasi kewirausahaan dengan pengembangan kreativitas pengolahan tahu?

Berdasarkan diskusi dan wawancara dengan mitra yaitu perwakilan guru maka diperoleh informasi, masalah prioritas mitra terdiri dari 2 aspek utama yaitu aspek manajemen usaha dan pemasaran produk. Adapun rincian permasalahan prioritas dari aspek produksi dan manajemen usaha dijelaskan sebagai berikut.

1. Aspek manajemen usaha

Secara umum mitra masih memiliki ilmu pengetahuan dan keterampilan yang terbatas dari aspek manajemen produksi, manajemen keuangan, manajemen pemasaran dan manajemen pengembangan SDM untuk mengembangkan bisnis yang dikelola saat ini. Sesuai dengan permasalahan yang dihadapi kedua mitra tersebut, upaya yang dapat

dilakukan adalah perbaikan manajemen usaha melalui aspek pemasaran, aspek produksi, aspek keuangan serta aspek legalitas usaha dan produk. Solusi yang diberikan pada permasalahan aspek pemasaran adalah perluasan jangkauan pasar secara offline pada toko dan minimarket sekitar, serta pemanfaatan teknologi informasi pemasaran online melalui e-marketplace dan aplikasi social media. Selain itu penggunaan merk dalam wujud sticker/ label juga membantu memperluas pangsa pasar. Penyelesaian masalah pada aspek produksi dilakukan melalui penerapan teknologi tepat guna berwujud alat produksi yang berupa mesin pengaduk (mixer). Selain itu penciptaan inovasi produk melalui variasi rasa dan bahan baku dalam pembuatan produk tahu yang ditunjang dengan kemasan yang lebih menarik dan berdaya saing dapat membantu penyelesaian masalah pada aspek produksi. Sedangkan pada aspek keuangan, penyelesaian masalah dilakukan melalui sosialisasi, pelatihan dan pendampingan dalam pencatatan transaksi keuangan baik pemasukan maupun pengeluaran untuk dapat menghasilkan pembukuan keuangan sederhana, sehingga dapat mengetahui laba rugi usaha secara terukur per periode tertentu. Terakhir adalah penyelesaian masalah mitra pada aspek legalitas usaha yang dilakukan melalui sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan pengurusan legalitas usaha dan produk. Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Kegiatan PKM meliputi: 1) Sosialisasi, pelatihan dan pendampingan pemasaran offline dan online yang didukung dengan penggunaan merk dalam bentuk sticker/ label; 2) Sosialisasi, pelatihan dan pendampingan dalam menciptakan inovasi melalui varian rasa, varian bahan utama, serta penerapan teknologi tepat guna dengan pemberian mesin pengaduk (mixer) dan mesin pamarut kelapa; 3) Sosialisasi, pelatihan dan pendampingan dalam pencatatan transaksi keuangan dan penyusunan pembukuan sederhana; 4) Sosialisasi dan pendampingan dalam pengurusan usaha dan produk. Target khusus dari kegiatan PKM ini adalah 1) perbaikan manajemen usaha melalui peningkatan strategi pemasaran, perbaikan proses produksi dan kerapian pencatatan keuangan; 2) serta adanya kepemilikan legalitas usaha dan produk.

2. Aspek Pemasaran

Secara khusus, masalah yang lebih menantang dihadapi mitra adalah memasarkan produk-produk yang dihasilkan belum dapat meningkatkan permintaan pasar sehingga penghasilan/laba usaha yang diperoleh belum dapat ditingkatkan. Permasalahan yang dihadapi mitra ini pada dasarnya dilatarbelakangi beberapa hal yaitu:

- a) Mitra belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan tentang konsep pemasaran yang lebih modern sehingga potensi yang ada belum dapat dimanfaatkan untuk memperoleh nilai ekonomi yang lebih tinggi.
- b) Mitra kurang memiliki pengetahuan dan ketrampilan tentang konsep dan tata kelola pemasaran yang lebih modern (*Marketing Mix*).
- c) Pengalaman dan pengetahuan mitra masih kurang tentang pemasaran yang berbasis online sehingga mitra perlu pendampingan pemanfaatan teknologi terkait terhadap konsep pemasaran yang lebih modern.

METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan masalah pada kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut: (1) Metode ceramah untuk tahap sosialisasi kewirausahaan dan kreativitas dalam pembuatan tahu (2) Metode

diskusi untuk tahap pemahaman kewirausahaan dan kreativitas dalam pembuatan tahu.

Untuk mendukung terealisasinya program pengabdian masyarakat yang telah direncanakan, maka langkah-langkah Prosedur kerja yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Melakukan observasi awal di lapangan melakukan pendekatan melalui wawancara dan menemukan fenomena permasalahan.
2. Setelah observasi kemudian, dilakukan pengkajian permasalahan dan merumuskan solusi yang akan ditawarkan.
3. Menyusun tahapan-tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat.
4. Melaksanakan sosialisasi langsung mengenai kewirausahaan dan kreativitas pembuatan tahu pada guru Tk Ra Ulfa Khairuna.
5. Evaluasi umpan balik kendala dan permasalahan teknis dalam sosialisasi mengenai kewirausahaan dan kreativitas dalam pembuatan tahu.

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 04 November 2022 bertempat di yayasan Tk. Ra Ulfa Khairuna Medan dihadiri sebanyak 20 orang guru dan 10 orang siswa/i. Kegiatan ini memaparkan bahwa program sosialisasi pengolahan makanan berbahan dasar tahu diadakan untuk membantu para guru dalam memudahkan mengolah makanan berbahan dasar tahu selain itu juga bisa membantu guru untuk lebih kreatif dan inovatif lagi dalam berwirausaha mengolah makanan berbahan dasar tahu. Banyak guru dan siswa yang belum paham cara mengolah makanan berbahan dasar tahu yang lebih inovatif lagi. Tujuan dari kegiatan ini ingin mengedukasi cara pengolahan tahu yang lebih inovatif lagi sebagai bahan dasar lauk pauk dan dapat dijadikan inovasi dalam berwirausaha. Dalam berwirausaha inovasi merupakan suatu hal yang diwajibkan karena untuk menarik konsumen dengan beraneka ragam selera terhadap makanan. Dengan adanya sosialisasi ini tim PKM berharap kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan dan pengaplikasian siswa dan guru dalam mengelolah makanan berbahan dasar tahu. Tim PKM berharap kegiatan ini memberikan dampak yang maksimal dalam mengelolah tahu di Yayasan Tk. Ra Ulfa Khairuna Medan.



Gambar 3. Kegiatan Focus Group Discussion

Instrumen pengabdian dibuat dengan menggunakan tahap awal melihat pemahaman audience melalui kuesioner yang diberikan kepada guru-guru Yayasan Tk. Ra Ulfa Khairuna dan membandingkannya setelah kegiatan tersebut dilaksanakan. setelah adanya kegiatan ini maka dapat dilihat hasil pemahaman guru dan siswa mengenai

anggaran meningkat dan kegiatan ini memberikan dampak kepada pihak sekolah yang dimana pengetahuan yang mereka terima mengenai anggaran meningkat dan dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari maupun kegiatan sekolah.

Evaluasi pelaksanaan program pengabdian dilaksanakan setelah selesai kegiatan sosialisasi penyusunan anggaran keuangan pada guru yayasan Tk. Ulfa Khairuna Medan yaitu dengan memberikan beberapa pertanyaan maupun saran serta membuka forum diskusi lebih lanjut dalam membahas permasalahan yang muncul dan solusi yang lebih tepat lagi bagi guru dan siswa di yayasan Tk. Ra Ulfa Khairuna Medan.

Seluruh kegiatan diketahui dan dimonitor oleh pihak desa dan dilakukan evaluasi terhadap pemahaman siswa mengenai akuntansi. Evaluasi kegiatan ini akan dilakukan *upgrading* dan *updating* ilmu jika diperlukan. Adapun monitoring dan evaluasi program secara keseluruhan akan dilakukan oleh tim dari LPPM UMN Al-Washliyah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Yayasan Tk. Ra. Ulfa Khairuna Medan. Kegiatan ini disambut dengan baik oleh Kepala sekolah, guru-guru dan para siswa disekolah tersebut. Kegiatan pengabdian ini dimulai dari persiapan, pengadaan sekaligus penggandaan modul, sosialisasi program, penentuan lokasi, waktu dan tempat kegiatan dan kegiatan inti yakni sosialisasi pengolahan makanan berbahan dasar tahu di Yayasan Tk. Ra Ulfa Khairuna Medan dalam mengelola makanan olahan berbahan dasar tahu sangat diperlukan keseriusan dan ketekunan dalam menerapkan dan mengaplikasikannya. Para peserta sangat antusias dalam kegiatan ini, hal ini dibuktikan dengan peserta yang menghadiri pengabdian sebanyak 20 orang guru. Dimana pengabdian hanya menargetkan 14 orang yang datang dalam kegiatan pengabdian tersebut.

Dalam pengabdian masyarakat ini, para guru masih banyak yang minim pengetahuan dalam mengelola makanan olahan berbahan dasar tahu karna sepengetahuan mereka makanan olahan yang beredar dimasyarakat kebanyakan berbahan dasar ayam atau seafood dan menganggap makanan olahan berbahan dasar tahu kurang bercita rasa yang tinggi. Banyak siswa yang menganggap sulit namun Sebagian dari mereka tertarik sehingga mengundang para orang tua siswa untuk mempelajarinya agar bisa membuat makanan olahan berbahan dasar tahu tersebut untuk anaknya. Para guru perlu mempelajarinya lebih dalam lagi tentang pengolahan tahu tersebut. Banyak dari mereka yang tidak mengetahui manfaat dari mempelajari anggaran keuangan itu sendiri bagi kehidupan sehari-hari, yaitu :

1. Mereka dapat lebih mudah mengelola makanan olahan berbahan baku tahu itu sendiri dan bebas msg.
2. Mereka dapat menambah inovasi baru dalam berwirausaha makanan olahan tahu.
3. Mereka dapat menciptakan peluang usaha baru Ketika tercipta lapangan pekerjaan dengan memanfaatkan makanan olahan tahu.

Hasil pengabdian kepada masyarakat yang sudah dilakukan, yaitu :

1. Timbulnya motivasi dan kesadaran diri untuk mengelola makanan berbahan dasar tahu.
2. Pemahaman para guru dalam menciptakan inovasi baru terkait makanan olahan berbahan dasar tahu.

3. Kegiatan pelatihan ini tidak hanya satu arah, tetapi terjadi dua arah dengan adanya sesi diskusi. Diskusi berlangsung setelah penyampaian materi dengan tertib dan terarah.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Yayasan Tk Ra. Ulfa Khairuna Medan telah berjalan dengan lancar dan para guru dan siswa sangat antusias terhadap kegiatan tersebut. Kegiatan ini menambah motivasi, wawasan dan pemahaman mengenai pengolahan makanan olahan dengan berbahan dasar tahu untuk makanan sehari-hari. Selain itu para guru dan siswa dituntut untuk disiplin dan komitmen dalam mengelola makanan berbahan dasar olahan tahu untuk membangun jiwa semangat wirausaha agar tercipta generasi muda yang memiliki jiwa wirausaha yang tinggi dalam berinovasi.

Sebagai penunjang kegiatan pengabdian masyarakat ini, kepala sekolah dan pihak yayasan dapat bekerja sama untuk memfasilitasi kegiatan belajar mengajar dan pengaplikasian pengolahan makanan berbahan dasar tahu.

DAFTAR PUSTAKA

- Amarsari, N. F. (2010). *Perbedaan Kadar Magnesium, Lama Simpan, Daya Terima dan Kekenyalan pada Tahu dengan Penggumpal Whey dan Nigarin*. Universitas Diponegoro.
- Khairuddin Tampubolon, dkk (2021); Penyuluhan Tentang Mengenal Mesin Pompa Air dan Cara Perawatannya di Serikat Tolong Menolong Nurul Iman (STMNI) Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas; J-LAS (Journal Liaison Academia and Society);V.1,No.2;(1-8).
- Khairuddin Tampubolon, dkk (2022), Sosialisasi Protokol Kesehatan dalam Upaya Tindakan Preventif di Lokasi Wisata Theme Park Pantai Cermin; J-LAS (Journal Liaison Academia and Society); Url: <https://j-las.lemkomindo.org/index.php/J-LAS/article/view/247/408>.
- Nugrahani, E. M. (2014). *Dipekatkan Melalui Pemanasan Pada Beberapa*. Universitas Jember.
- Surya Irawan, K Tampubolon, ELAZHARI (2021), Pelatihan Pembuatan Pupuk Cair Organik Dari Air Kelapa Dan Molase, Nasi Basi, Kotoran Kambing Serta Activator Jenis Produk EM4; J-LAS (Journal Liaison Academia and Society);V.1,No.2;(1-18).
- Romadhona, S., & Patricia, S. B. (2020). Teknologi Diversifikasi Produk Tahu di Desa Sumpersalak Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember Untuk Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga. *Warta Pengabdian*, 14(1), 23–31. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v14i1.13955>

- Tampubolon, K., & Sibuea, N. (2022). Peran Perilaku Guru dalam Menciptakan Disiplin Siswa. *All Fields of Science Journal Liaison Academia and Society*, 2(4), 1-7.
- Widaningrum, I. (2015). Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). *Jurnal Dedikasi*, 12, 14-21.
- Wrihatnolo, R. R., & Nugroho, R. D. (2017). *Pemberdayaan Sebuah Pengantar Dan Panduan Untuk Pemberdayaan Masyarakat*. Elex Media Komputindo.