



PKM Inovasi Pengolahan Tahu

Hikmayani Subur^{1*}, Septiannisa Paramita², Abdul Rajab³, Irwandi⁴, Wahyu Muh. Syata⁵

^{1,2,3,4}Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

⁵ Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Halu Oleo

*Penulis Korespondensi: hikmayani.subur@unm.ac.id

Abstract. *This community service activity aims to introduce food product innovation through the processing of tofu into Mozzarella Tofu as an effort to increase the economic value of local food ingredients and encourage community entrepreneurial skills. This activity was carried out through mentoring and guidance to participants in Bungoro District, Pangkajene and Kepulauan Regency for two weeks. The activity stages included an introduction to tools and materials, an explanation of the manufacturing process, hands-on practice of making Mozzarella Tofu, and an evaluation of the product results. The results of the activity showed that tofu can be developed into a more attractive, practical, and marketable food product by combining it with mozzarella cheese. This product has a savory taste, soft texture, and a melted cheese sensation that can attract the interest of consumers from various groups. In addition, the marketing strategy was designed using the 4P concept, namely product, price, place, and promotion, with direct sales and promotions through social media such as WhatsApp, Facebook, and Instagram. This activity implies that simple food innovations based on local food ingredients can increase creativity, entrepreneurial skills, and opportunities for developing culinary businesses in the community.*

Keywords: *food innovation; mozzarella cheese; culinary entrepreneurship; product marketing; tofu processing*

Abstrak. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan inovasi produk makanan melalui pengolahan tahu menjadi Tahu Mozzarella sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi bahan pangan lokal dan mendorong keterampilan berwirausaha masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan melalui pendampingan dan bimbingan kepada peserta di Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan selama dua minggu. Tahapan kegiatan meliputi pengenalan alat dan bahan, penjelasan proses pembuatan, praktik langsung pembuatan Tahu Mozzarella, serta evaluasi hasil produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa tahu dapat dikembangkan menjadi produk makanan yang lebih menarik, praktis, dan bernilai jual dengan memadukannya bersama keju mozzarella. Produk ini memiliki cita rasa gurih, tekstur lembut, serta sensasi keju lumer yang dapat menarik minat konsumen dari berbagai kalangan. Selain itu, strategi pemasaran dirancang menggunakan konsep 4P, yaitu produk, harga, tempat, dan promosi, dengan penjualan langsung serta promosi melalui media sosial seperti WhatsApp, Facebook, dan Instagram. Kegiatan ini memberikan implikasi bahwa inovasi makanan sederhana berbasis bahan pangan lokal dapat meningkatkan kreativitas, keterampilan berwirausaha, serta peluang pengembangan usaha kuliner masyarakat.

Kata kunci: inovasi makanan; keju mozzarella; kewirausahaan kuliner; pemasaran produk; pengolahan tahu

1. LATAR BELAKANG

Seiring dengan perkembangan zaman, makanan tradisional semakin banyak mengalami inovasi agar tetap diminati oleh masyarakat, khususnya generasi muda. Salah satu makanan tradisional yang sangat dikenal di Indonesia adalah tahu. Tahu merupakan makanan berbahan dasar kedelai yang telah lama menjadi bagian dari konsumsi

masyarakat Indonesia. Selain mudah ditemukan, tahu juga memiliki harga yang terjangkau dan mengandung nilai gizi yang baik, terutama sebagai sumber protein nabati.

Tahu banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya yang sederhana, mudah diolah, dan dapat dijadikan berbagai jenis makanan. Selama ini, tahu umumnya diolah dengan cara digoreng, direbus, ditumis, atau dijadikan campuran dalam berbagai masakan. Namun, penyajian tahu yang cenderung monoton membuat sebagian masyarakat, terutama kalangan anak muda, kurang tertarik untuk mengonsumsinya. Hal ini menjadi salah satu alasan perlunya inovasi dalam pengolahan tahu agar memiliki bentuk, rasa, dan tampilan yang lebih menarik.

Di sisi lain, makanan modern berbahan keju saat ini semakin populer di kalangan masyarakat. Salah satu jenis keju yang banyak diminati adalah keju mozzarella. Keju mozzarella memiliki tekstur yang lembut, elastis, dan lumer ketika dipanaskan, sehingga memberikan sensasi tersendiri saat dikonsumsi. Makanan yang menggunakan tambahan keju mozzarella umumnya memiliki daya tarik yang tinggi karena tampilannya yang menarik dan rasanya yang gurih.

Melihat kondisi tersebut, muncul ide untuk mengolah tahu menjadi produk makanan yang lebih modern, yaitu Tahu Mozzarella. Produk ini merupakan inovasi makanan yang menggabungkan tahu sebagai bahan pangan tradisional dengan keju mozzarella sebagai bahan tambahan modern. Perpaduan tersebut diharapkan dapat menghasilkan makanan yang unik, gurih, bergizi, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi di pasaran.

Tujuan dari pembuatan Tahu Mozzarella ini adalah untuk memperkenalkan varian olahan tahu yang berbeda dari biasanya. Jika tahu pada umumnya hanya disajikan dalam bentuk gorengan biasa, maka Tahu Mozzarella hadir dengan cita rasa baru yang lebih menarik dan sesuai dengan selera konsumen masa kini. Selain itu, produk ini juga dapat menjadi alternatif camilan yang praktis, lezat, dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai usaha kuliner.

Untuk melaksanakan program kewirausahaan ini, diperlukan pembelajaran dan pelatihan dalam mengolah tahu menjadi produk yang bernilai ekonomi. Kegiatan ini juga bertujuan untuk membentuk kerja sama tim yang solid dan profesional dalam mengembangkan usaha Tahu Mozzarella. Melalui usaha ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan kreativitas, keterampilan berwirausaha, serta mampu menciptakan

produk makanan inovatif berbasis bahan pangan lokal yang memiliki peluang bersaing di pasaran.


2. METODE PENELITIAN







Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui pendampingan dan bimbingan kepada peserta mengenai pengolahan tahu menjadi Tahu Mozzarella. Kegiatan ini bertujuan memberikan inovasi baru dalam mengolah tahu agar memiliki nilai jual lebih tinggi dan lebih menarik bagi konsumen. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pengenalan bahan dan alat, penjelasan proses pembuatan, praktik langsung pembuatan Tahu Mozzarella, serta evaluasi hasil produk. Peserta didampingi mulai dari tahap persiapan bahan, pengolahan tahu, penambahan keju mozzarella, proses penggorengan, hingga penyajian produk. Kegiatan ini dilaksanakan selama 2 (dua) minggu di Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Melalui kegiatan ini, diharapkan peserta mampu menghasilkan produk olahan tahu yang inovatif, bernilai ekonomi, dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha kuliner.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN






Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Adapun pelaksanaan pengolahan tahu mozzarella adalah sebagai berikut:

1. Alat

Alat	Gambar
Pisau	

Mangkok	
Piring	
Wadah Plastik	
Wajan	
Spatula	
Saringan	

2. Bahan






Bahan	Gambar
Tahu	
Keju Mozarella	
Tepung Tapioka	
Telur Ayam	
Garam	

Kaldu Ayam	
Minyak Goreng	
Daun Bawang	


3. Langkah-langkah Pembuatan Pengolahan Tahu Mozarella



Adapun langkah-langkah pengolahan tahu mozarella adalah sebagai berikut:

Langkah-langkah	Gambar
Siapkan bahan	
Pilih tahu yang berkualitas baik dan potong-potong kecil	

<p>Haluskan tahu</p>	
<p>Setelah dihaluskan tambahkan tepung terigu 60gram</p>	
<p>Tambahkan tepung tapioka 70gram</p>	
<p>Tambahkan garam ¼ sendok makan</p>	
<p>Tambahkan kaldu ayam ¼ sendok makan</p>	

<p>Tambahkan 1 batang daun bawang</p>	
<p>Tambahkan 1 butir telur</p>	
<p>Kemudian diaduk sampai rata</p>	
<p>Siapkan telur yang sudah dikocok</p>	
<p>Siapkan tepung roti</p>	

<p>Siapkan keju mozarella yang dipotong kecil</p>	
<p>Panaskan minyak dengan suhu sedang</p>	
<p>Satukan adonan tahu dengan keju mozarella</p>	
<p>Setelah itu celupkan tahu ke telur yang sudah dikocok</p>	

Kemudian disatukan dengan tepung roti	
Goreng tahu hingga berwarna kuning keemasan	
Angkat dan tiriskan	
Sajikan	

4. Strategi Pemasaran

Dalam kegiatan ini, produk Tahu Mozzarella akan dipasarkan kepada masyarakat sekitar, keluarga, serta konsumen umum. Penjualan dilakukan secara langsung dan juga melalui sistem pemesanan. Selain itu, pemasaran juga dilakukan secara online dengan

memanfaatkan media sosial seperti WhatsApp, Facebook, dan Instagram agar produk lebih mudah dikenal oleh konsumen. Strategi pemasaran Tahu Mozzarella ini menggunakan konsep 4P, yaitu:

a. Product (Produk)

Produk yang ditawarkan adalah Tahu Mozzarella, yaitu olahan tahu yang diberi isian keju mozzarella sehingga memiliki cita rasa gurih, tekstur lembut, dan sensasi keju lumer saat dimakan. Produk ini dibuat menggunakan bahan yang berkualitas, higienis, dan menarik untuk dikonsumsi oleh berbagai kalangan.

b. Price (Harga)

Harga Tahu Mozzarella ditetapkan dengan harga yang relatif terjangkau agar dapat dibeli oleh semua kalangan, khususnya masyarakat sekitar. Penentuan harga disesuaikan dengan bahan baku, ukuran produk, dan daya beli konsumen.

c. Place (Tempat)

Lokasi pemasaran awal dilakukan di lingkungan masyarakat sekitar, tempat tinggal, dan lokasi yang mudah dijangkau konsumen. Selain itu, produk juga dijual melalui sistem pesanan agar konsumen lebih mudah mendapatkan produk sesuai kebutuhan.

d. Promotion (Promosi)

Promosi dilakukan melalui mulut ke mulut, menawarkan langsung kepada keluarga, tetangga, dan masyarakat sekitar. Selain itu, promosi juga dilakukan melalui media sosial dengan menampilkan foto produk yang menarik, testimoni pembeli, serta informasi harga dan pemesanan. Dengan pelayanan yang ramah dan kualitas produk yang baik, diharapkan Tahu Mozzarella dapat menarik minat konsumen dan memiliki pelanggan tetap.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Usaha Tahu Mozzarella merupakan usaha makanan yang cukup menjanjikan karena memadukan bahan pangan tradisional dengan cita rasa modern yang banyak diminati masyarakat. Produk ini memiliki peluang untuk dikembangkan karena tahu mudah diperoleh, harganya terjangkau, dan dapat diolah menjadi makanan yang lebih menarik serta bernilai jual tinggi. Namun, dalam menjalankan usaha ini perlu tetap memperhatikan kualitas bahan, cita rasa, kebersihan, dan penyajian agar tidak mengecewakan konsumen.

Selain itu, pelaku usaha perlu memiliki perencanaan yang baik, termasuk dalam hal produksi, pemasaran, harga, dan pelayanan. Analisis SWOT juga penting dilakukan agar usaha dapat mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang mungkin dihadapi. Dengan perencanaan yang matang, usaha Tahu Mozzarella diharapkan dapat berkembang dengan baik dan mampu bersaing di pasaran.

Adapun saran untuk pengembangan usaha ini adalah perlunya inovasi berkelanjutan, baik dari segi rasa, bentuk, kemasan, maupun cara pemasaran. Pelaku usaha juga perlu menerima kritik dan saran dari konsumen sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan kualitas produk. Selain itu, diperlukan pengembangan lebih lanjut terhadap variasi isian, ukuran, dan teknik pengolahan agar Tahu Mozzarella memiliki cita rasa yang lebih baik dan semakin diminati oleh masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

- Putra, D. G. P., dkk. (2024). Pengembangan inovasi pengolahan tahu untuk meningkatkan nilai jual produk tahu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Rahmawati, I. N., dkk. (2026). Inovasi produk olahan tahu sebagai upaya peningkatan kreativitas dan kemandirian ekonomi masyarakat desa. *Jurnal ABDIMASKU*.
- Putranto, W. S., Suryaningsih, L., Suradi, K., & Pratama, A. (2022). Penyuluhan dan pelatihan pembuatan keju mozzarella yang terintegrasi dengan KKN mahasiswa. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 250–257.
- Susila, F., dkk. (2025). Pengembangan UMKM kuliner tradisional melalui proses produksi dan inovasi produk. *Jurnal Pengabdian UMRI*.
- Hartuti, E. T. K., Narimawati, U., Affandi, A., Priadana, S., & Erlangga, H. (2019). Pengaruh inovasi produk dan persepsi konsumen terhadap keputusan pembelian serta implikasinya pada citra perusahaan UMKM makanan tradisional Getuk Goreng di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, 1(2), 161–172.