

**LAPORAN AKHIR  
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN TAHU GEPREK  
SEBAGAI IDE KEWIRAUSAHAAN MASYARAKAT  
DESA TORBANG KECAMATAN BATUAN**

**DISUSUN OLEH;**

**Winda Nuraisyah, M.Pd (NIDN. 0724049304)**

**Moh. Hasan Basri, M.Pd (NIDN. 0715028803)**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN JASMANI KESEHATAN DAN REKREASI  
SEKOLAH TINGGI KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
(STKIP PGRI SUMENEP)**

**AGUSTUS 2022**

## HALAMAN PENGESAHAN

---

Judul Pengabdian Masyarakat : Pelatihan Pembuatan Makanan Tahu Geprek Sebagai Ide  
Kewirausahaan Masyarakat Desa Torbang Kecamatan  
Batuan

KetuaPelaksana  
Nama Lengkap : Winda Nuraisyah, M.Pd  
NIDN : 0724049304  
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli  
Program Studi : Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi  
Nomor HP : 082333500223  
Alamat surel(e-mail) : [windan@stkipgrisumenep.ac.id](mailto:windan@stkipgrisumenep.ac.id)

Anggota(1)  
Nama Lengkap : Moh. Hasan Basri, M.Pd  
NIDN : 0715028803  
Program Studi : Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi


Anggota Kami (2)  
Nama Lengkap :  
NIDN :  
Program Studi :

Biaya Keseluruhan : Rp. 6.000.000,00  
Staff Pendukung Pengabdian : 0 orang  
Mahasiswa terlibat : 1 orang

Menyetujui  
Kepala LPPM STKIP PGRI  
Sumenep

  
Mulyadi, M.Pd.  
NIK. 07731135

Sumenep, November 2021  
Pelaksana

  
Taufik Rahman, M.Pd  
NIDN. 0713018701

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas segala rahmat dan limpahan hidayah-NYA kami dapat menyelesaikan laporan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Pelatihan Pembuatan Makanan Tahu Geprek Sebagai Ide Kewirausahaan Masyarakat Desa Torbang Kecamatan Batuan” Semoga Allah melimpahkan rahmat atas Nabi Muhammad SAW yang senantiasa memberikan cahaya petunjuk kepada kita, sehingga kita bisa keluar dari zaman kebodohan.

Selanjutnya penulis haturkan ucapan terima kasih seiring do'a dan harapan *jazakumullahahsanaljaza*'' kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya laporan akhir ini.

1. Bapak Dr. Asmoni, M.Pd., selaku Ketua STKIP PGRI Sumenep yang telah memberikan kesempatan seluas-luasnya kepada kami untuk mengembangkan diri dalam kegiatan pengabdian masyarakat untuk memenuhi unsur Tri Darma Perguruan Tinggi
2. Bapak Mulyadi, M.Pd., Ketua LPPM beserta staffnya yang telah memberikan banyak dukungan teknis, fasilitas, administrasi guna kelancaran pengabdian kepada masyarakat
3. Bapak Taufik Rahman, M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi yang telah memberikan dorongan kepada kami selaku dosen untuk selalu meningkatkan pengabdian kepada masyarakat.
4. Teman-teman dosen, khususnya dari Program Studi Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi yang telah memberikan dorongan dan semangat untuk menyelesaikan pengabdian kepada masyarakat ini serta pihak-pihak lainnya yang sudah membantu .

Semoga penulisan laporan akhir ini bermanfaat bagi pembaca sekalian. Dengan tidak lupa kodratnya sebagai manusia, penulis menyadari bahwa laporan akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, dan mengandung banyak kekurangan, sehingga dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca.

Sumenep, November 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I_PENDAHULUAN.....	6
BAB II_METODE PELAKSANAAN .....	8
2.1 Waktu dan Tempat Pengabdian .....	8
2.2 Metode dan Rancangan Pengabdian .....	8
BAB III_HASIL DAN PEMBAHASAN .....	9
BAB IV_KESIMPULAN .....	12
REFRENSI.....	13

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Rencana Kegiatan .....	9
Tabel 3. 2 Ketercapaian Program PKM.....	11

## **BAB I PENDAHULUAN**

Desa Torbang merupakan salah satu desa di Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep. Kondisi ekonomi yang ada di Desa Torbang ini terdiri dari berbagai bidang, yaitu pertanian, perkebunan, peternakan, industri kecil, perdagangan dan sector jasa.

Untuk menghadapi keadaan seperti adanya pengangguran, pemenuhan kebutuhan hidup yang semakin merosot seperti yang terjadi pada masyarakat di Desa Torbang Kecamatan Batuan, maka sangat diperlukan berbagai upaya diantaranya yaitu perlunya dimunculkan kewirausahaan.

Untuk dapat berwirausaha maka diperlukan beberapa keterampilan. Keterampilan merupakan kelebihan atau kecakapan yang dimiliki oleh seseorang agar mampu menggunakan fikiran, akal, ide, dan kreatifitasnya dalam mengerjakan atau menyelesaikan sesuatu. Keterampilan atau kemampuan tersebut pada dasarnya akan lebih baik bila terus diasah dan dilatih untuk menaikkan kemampuan sehingga akan menjadi ahli atau menguasai dari salah satu bidang keterampilan yang ada.

Beberapa masyarakat di Desa Torbang sudah mempunyai UMKM dengan berbagai inovasi. Tetapi masyarakat masih memiliki kendala atau pengetahuan yang kurang luas dalam hal membuat produk yang bisa memberikan nilai jual yang tinggi. Desa ini juga memiliki pabrik tahu yang cukup besar. Sehingga, bagaimana kemudian masyarakat memanfaatkan sumber daya yang ada dengan menciptakan ide produk dari bahan dasar tahu sebagai usaha.

Tahu geprek merupakan sebuah usaha makanan ringan yang sedang hit di daerah saya pribadi yaitu pulau Pagerungan Besar yang saya bawa ke Desa Torbang. Melihat produk di desa itu sangat kurang, maka tahu geprek saya jadikan program dan berharap bisa dikembangkan oleh masyarakat Desa Torbang dengan tujuan memberikan ide kewirausahaan. Tekstur tahu geprek ini lembut dan tentunya mempunyai rasa pedas asin masin.

Masyarakat Desa Torbang Kecamatan Batuan sangat antusias untuk mencoba membuat tahu geprek, dan tentunya akan dijadikan sebuah produk wirausaha yang akan memberikan nilai jual terhadap masyarakat.

Dalam program ini berharap memberikan kontribusi sebuah gagasan tentang hal-hal yang sebaiknya dilakukan oleh setiap individu dan lingkungan dalam upaya wirausaha yang sukses, dan memberikan dampak positif terhadap masyarakat. Monry, (2015) dalam

Darpujiyanto, (2011) bahwa pemberian pembelajaran dalam kewirausahaan sangat diperlukan agar mereka memiliki kesiapan berwirausaha sehingga dapat mewujudkan pertumbuhan ekonomi Indonesia yang maju di masa yang akan datang.

## **BAB II**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **2.1 Waktu dan Tempat Pengabdian**

Waktu pengabdian dilakukan pada tanggal 06 Oktober 2022. Di Aula Balai Desa Torbang, kecamatan Batuan, Kabupaten Sumenep.

#### **2.2 Metode dan Rancangan Pengabdian**

Tercapainya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan metode praktik dan pelatihan kepada ibu-ibu PKK dan ibu-ibu masyarakat di balai Desa Torbang. Kegiatan pelatihan makanan tahu geprek dilaksanakan satu kali pertemuan dengan menggunakan waktu selama 2 jam. Untuk bahan-bahan dan peralatan yang diperlukan itu disiapkan oleh instruktur pelatihan seperti pisau, gunting, kompor gas, wajan, piring, baskom, tepat ulekan, tepung terigu, tepung kanji, gula, micin, garam, royko, cabe, minyak, air, sendok.



### **BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN**

Usaha pembuatan tahu yang berada di Desa Torbang Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep sangatlah besar. Pengolahan tahu sangatlah kurang di masyarakat dalam kewirausahaan, harga tahu pun sangatlah murah hanya 500.00 dalam satu tahu.

Ekonomi kreatif sebagai kegiatan ekonomi dimana input dan outputnya yaitu gagasan, atau dalam satu kalimat yang singkat, esensi dari kreativitas adalah gagasan. Sebaiknya konsep kewirausahaan maupun konsep ekonomi kreatif terdapat unsur benang merah yang sama, yakni terdapat konsep kreativitas, ide atau gagasan serta konsep yang inovatif. Kreativitas merupakan sebuah proses yang bentuknya berfikir dan menggugah inspirasi dengan cara yang berbeda dari biasanya, dimana seseorang itu tertantang untuk dapat melahirkan sesuatu yang baru, baik berupa gagasan maupun karya nyata yang relatif berbeda dengan apa yang telah ada sebelumnya. Kreativitas dalam bisnis itu merupakan bagaimana cara menerapkan kreativitas dalam pekerjaan yang sedang kita lakukan agar dapat memunculkan sebuah produk, prosedur dan struktur baru sekaligus meningkatkan cara kerja kita ke arah yang lebih baik. Ide merupakan dasar dari inovasi, dan ide berasal dari individu yang kreatif, maka individu yang kreatif itu dapat membantu orang lain menjadi kreatif pula, sehingga ide dapat diperoleh dengan lebih banyak dan lebih baik sebagai masukan bagi proses inovasi nilai jual tahu dapat ditingkatkan dengan membuat produk makanan berbahan dasar tahu seperti tahu geprek.

Adapun tahap-tahap dalam program ini yaitu:

a. Pelatihan atau penjelasan

Dalam tahap penjelasan ini, dimana mahasiswa memulai dengan penjelasan dari hal-hal yang perlu disiapkan dalam pembuatan tahu geprek tersebut, seperti dengan membawa alat-alat atau bahan-bahan yang harus disediakan, yakni seperti kompor gas, pisau, gunting, wajan, minyak, tahu, cabe, ulekan, garam, micin, royko, gula, cabe besar, bawang putih, piring, baskom, air, tepung terigu, tepung kanji.

Dalam pembuatan ini yang pertama perlu membuat isi dari tahu nanti, yakni menyiapkan tepung terigu dan kanji, air panas, dan royko. Tepung terigu dicampur dengan kanji dan royko kemudian dicampur dengan air panas secukupnya, adonannya harus sedikit keras. Kemudian tahu dipotong bisa menyesuaikan bentuk tahu, terus digoreng, setelah digoreng lalu tengah tahu dilubangi dengan rapid an adonan yang sudah jadi dimasukkan ke dalam tahu tersebut.

Tahu yang sudah ada isinya itu digunting kecil-kecil dan langsung di goreng dengan api yang sedang-sedang saja. Kemudian beralih kepada sambel gepreknya, dengan mencampur cabe besar, cabe rawit, garam, gula, micin, dan royka secukupnya, di ulek dengan halus, kemudian tahu yang sudah digoreng dicampur ke sambel tersebut dengan merata. Ini adalah tahap terakhir dan bisa langsung di konsumsi oleh peserta.

#### b. Praktik

Dalam tahap praktek ini, dimana peserta langsung bisa memeraktikkan langkah-langkah yang sudah dijelaskan tadi, dengan mencoba menggoreng tahu, melubangi tahu, memasukkan adonan kepada tahu, menggoreng tahu yang sudah ada isinya dan bisa langsung membuat sambel dengan keinginan sendiri.

Mahasiswa KKN dan ibu-ibu PKK mencari alternative produk berbahan dasar tahu yang dianggap mampu di produksi dan bisa meningkatkan tambahan pendapatan untuk ibu-ibu yang ada di Desa Torbang. Tahu geprek menjadi pilihan produk yang akan dikembangkan oleh masyarakat Desa Torbang dengan alasan:

1. Produk tahu geprek tidak ada di Kabupaten Sumenep terutama di Desa Torbang sendiri.
2. Tahu sudah menjadi produk praktis lauk maupun cemilan.
3. Tahu geprek diharapkan menjadi sebuah produk unik yang berada di Desa Torbang sehingga bisa menjadi oleh-oleh yang khas di Desa Torbang.

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditi karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dalam suatu proses produksi. Input fungsional tersebut berupa proses perubahan bentuk (form utility), pemindahan tempat (place utility), maupun proses penyimpanan (time utility). Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen.

Konsep nilai tambah merupakan suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan pada input suatu komoditas. Input yang menyebabkan terjadinya nilai tambah dari suatu komoditas terlihat dengan adanya perubahan-perubahan pada komoditas tersebut seperti perubahan bentuk, tempat dan waktu.

## **BAB IV KESIMPULAN**

### **4.1 Kesimpulan**

Hasil yang diperoleh setelah melakukan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa program pengabdian ini memberi dampak yang sangat baik dalam ide kewirausahaan masyarakat. Dapat memotivasi warga sekitar untuk lebih kreatif lagi dalam membuat produk. Meningkatkan kemandirian ekonomi dan peningkatan kesejahteraan warga sekitar. Melibatkan warga sekitar perlu diperluas lagi dalam hal membuat produk yang bisa dikembangkan di Desa tersebut, sehingga semua warga bisa kreatif dalam membuat beragam produk yang bisa dijadikan usaha.

### **4.2 Saran**

Pelibatan warga sekitar perlu diperluas lagi dalam hal membuat produk yang bisa dikembangkan di Desa tersebut, sehingga semua warga bisa kreatif dalam membuat beragam produk yang bisa dijadikan usaha.

## REFRENSI

- Ambar, W, dkk. (2018). Pengembangan Dan Peningkatan Nilai Tambah Budidaya Jamur Tiram Melalui Pelatihan Nugget Jamur di Desa Gerdu Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. Vol (2). No (2).
- Amin, dkk. (2018). Pelatihan Pembuatan Makanan Ringan Ekstrudat Jagung Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. Vol (2). No (1).
- Darpujiyanto. (2010). Pembelajaran Yang Menumbuhkan Minat Mahasiswa Berwirausaha. *Jurnal Ilmiah Bisnis dan Ekonomi ASIA*. Vol (5). No (1).
- Eka, R. dkk. (2020). Pelatihan Pengolahan Bento Untuk Meningkatkan Kreativitas Menciptakan Bekal Makanan. *Jurnal Abdimas Dewantara*. Vol (3). No (1). Hal(22-28).

Lampiran. 1. Dokumentasi

*Gambar 1.*

*Pelatihan dan Penjelasan kepada ibu-ibu*



*Gambar 2.*

*Ibu-ibu langsung praktik*



*Gambar 3.*

*Pelatihan dan penjelasan kepada ibu-ibu*



*Gambar 4.*  
*Ibu-ibu langsung Praktik*





Lampiran 2. Deskripsi Kegiatan

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>BIDANG ILMU</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>ALOKASI WAKTU</b>
1	Winda Nuraisyah, M.Pd (NIDN. 0724049304)	Pembelajaran Permainan Tradisional	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Materi</li> <li>• Memberikan materi</li> <li>• Memberikan umpan balik</li> </ul>	2 jam/hari
2	Moh. Hasan Basri, M.Pd (NIDN. 0715028803)	Pembelajaran Rekreasi dan Outbond	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan instrumen pengabdian</li> <li>• Menmemberikan materi</li> </ul>	2 jam/hari
3	Alvian Naura (NPM. 18852011A001950))	Mahasiswa olahraga	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyiapkan instrumen yang dibutuhkan</li> <li>• Mempraktekkan materi yang diberikan</li> <li>• Membantu di lapangan</li> </ul>	2jam /hari