

PENGOLAHAN KACANG TANAH (*ARACHIS HYPOGAEAE L.*) MENJADI TAHU SEBAGAI BAHAN BAKU SOSIS DAN ROLAD SEBAGAI PELUANG USAHA BAGI MASYARAKAT JORONG TURAWAN

Candrianto^{1*}, Randi Permana Putra², Miratul Hasni³, Lise Asnur⁴

^{1,3} Manajemen Logistik Industri Agro, Politeknik ATI Padang
² Analis Lingkungan Hidup, Dinas Lingkungan Hidup Kab. Agam
⁴ Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
*Email: candriantokemenperin@gmail.com

ABSTRAK

Kacang tanah sebagai salah satu komoditas palawija prioritas pembangunan Provinsi Sumatera Barat sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai peluang usaha. Pengolahan kacang tanah menjadi tahu merupakan salah satu alternatif pemanfaatan kacang tanah sebagai produk pangan sehat karena kandungan gizi yang dapat menunjang kesehatan tubuh. Disamping kaya protein, kacang tanah berserat alami tinggi, dan mempunyai antioksidan yang terbukti mampu menekan pertumbuhan kanker dan mengurangi resiko penyakit jantung. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi serta pendampingan langsung kepada masyarakat untuk mampu mengolah kacang tanah menjadi tahu yang merupakan produk pangan yang dapat diterima semua kalangan masyarakat, sehingga tahu kacang tanah nantinya menjadi bahan baku untuk sosis dan rolade sehingga diharapkan menjadi peluang usaha bagi masyarakat di Jorong Turawan. Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan melalui penyuluhan, demonstrasi, serta praktik/pelatihan. Masyarakat yang ikut pada kegiatan pengabdian ini merupakan ibu-ibu rumah tangga yang tidak memiliki penghasilan tetap, serta kacang tanah yang digunakan merupakan hasil bumi dari wilayah tersebut. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan tentang pengolahan kacang tanah menjadi tahu dan diolah menjadi sosis atau rolade serta meningkatkan motivasi seluruh peserta untuk berkeinginan menjadi pengusaha/pedagang tahu dalam meningkatkan pendapatan keluarga sebagai peluang usaha dalam meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata Kunci: *Entrepreneur*, Kacang Tanah, Tahu, Pendapatan Keluarga

PENDAHULUAN

Salah satu komoditas palawija yang menjadi prioritas pembangunan sub sektor tanaman pangan di Provinsi Sumatera Barat adalah kacang tanah (*Arachis hypogaea L*)[1]. Sentra produksi kacang tanah sendiri tersebar di Pasaman, Tanah Datar dan Pesisir Selatan, dengan luas kebun 4.439,03 hektar[2]. Berdasarkan data tersebut dapat dikatakan bahwa komoditi ini memiliki potensi yang besar untuk dimanfaatkan. Untuk itu diperlukan sumber daya manusia terampil untuk mengolahnya menjadi aneka produk, terutama produk olahan pangan. Kacang tanah sendiri telah terbukti dapat diolah menjadi aneka produk pangan, antara lain kacang asin, kacang tanah lemak dan kalori rendah, minyak kacang tanah, pasta kacang tanah, tepung kacang tanah, *cookies* kacang tanah, dan tahu dari kacang tanah[3].

Tahu merupakan produk makanan berupa padatan lunak yang biasanya diolah dari sari kedelai[4]. Dewasa ini banyak dilakukan penelitian membuat tahu dari bahan non kedelai

untuk mengatasi kendala produksi tahu pada saat harga kedelai naik[5]. Hal ini karena pembuatan tahu serta tahu sendiri merupakan produk pangan yang diterima dan dikenal seluruh lapisan masyarakat. Selain itu, tahu sangat mudah untuk diolah menjadi bahan baku bagi produk olahan pangan lanjutan.

Jorong Turawan terletak pada Kenagarian Tigo Koto, bagian timur Kecamatan Rambatan, Kabupaten Tanah Datar. Waktu tempuh dari Kota Batusangkar lebih kurang 30 menit dengan jarak 15 km. Jumlah penduduk keseluruhan 1.890 jiwa dengan jumlah penduduk laki-laki 976 jiwa dan perempuan 914 jiwa.

Berdasarkan survei lapangan, ditemui mata pencarian utama penduduk adalah petani dan umumnya ibu-ibu hanya mengurus rumah tangga dan memiliki waktu luang. Karena pendapatan utama hanya berasal dari kebun/sawah, maka perekonomian sebagian besar penduduknya berada pada biasa-biasa saja atau kurang sejahtera. Selanjutnya, diketahui juga bahwa hasil bumi kacang tanah cukup berlimpah, akan tetapi hanya

dijual dalam bentuk produk mentah atau diolah menjadi kacang goreng atau yang dikenal penduduk dengan nama “*Kacang Tojin*”. Hal ini perlu dibangkitkan semangat dan aktivitasnya dalam meningkatkan kesejahteraan hidup melalui kegiatan membuka peluang usaha dalam pengolahan kacang tanah menjadi tahu, karena masih merupakan teknologi yang baru bagi masyarakat terutama pada Kabupaten Tanah Datar. Selain itu, hasil akhir yang dicapai adalah tahu kacang yang diolah menjadi sosis/*rolade*, sehingga dapat menjadi makanan yang lebih sehat dibandingkan yang dijual dipasaran dalam bentuk *frozen food* karena diolah dari bahan segar, dibuat sendiri oleh masyarakat, sehingga meminimalisir pemakaian zat kimia berbahaya.

Tujuan dari kegiatan pengabdian pengolahan kacang tanah (*Arachis Hypogaeae L.*) menjadi tahu sebagai bahan baku sosis dan *rolade* adalah untuk (1) Mengedukasi masyarakat cara mengolah kacang tanah menjadi tahu, (2) Meningkatkan nilai jual produk tahu kacang tanah menjadi olahan pangan yang bergizi. Adapun yang menjadi sasaran adalah masyarakat baik remaja maupun ibu-ibu terutama yang berusia 25 tahun sampai dengan 50 tahun. Kemudian manfaat yang diperoleh terlaksananya kegiatan ini diantaranya membuka peluang usaha bagi masyarakat sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat.

Keterbaharuan teknologi pengolahan dari kegiatan ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keterbaharuan Teknologi Pengolahan Kacang Tanah

No.	Sebelum Kegiatan	Setelah Kegiatan
1	Kacang Tanah menjadi Kacang Goreng (Kacang Tojin)	Kacang Tanah menjadi tahu
2	Tahu menjadi tahu goreng/tahu isi	Tahu menjadi bahan baku sosis/ <i>rolade</i>
3	Dijual mentah	Dijual dalam bentuk tahu kacang tanah

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan melakukan beberapa pertanyaan kepada peserta terkait manfaat kacang tanah baik gizi maupun potensinya sebagai bahan baku pembuatan produk olahan pangan, dimana hal tersebut menjadi bahan untuk evaluasi pengetahuan masyarakat nantinya. Setelah itu, kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan teori mengenai gizi yang terkandung dalam kacang tanah, manfaat dari mengkonsumsi kacang tanah terhadap tubuh, serta potensinya menjadi produk berbagai macam produk olahan pangan, salah satunya adalah tahu dari kacang tanah. Selanjutnya, penjelasan singkat mengenai cara pengolahan kacang tanah menjadi tahu bersamaan dengan demonstrasi pembuatan. Setelah demonstrasi dan penjelasan teori selesai, peserta dipersilahkan untuk melakukan sendiri cara mengolah kacang tanah mulai dari persiapan sampai produk setengah jadi berupa tahu mentah sebagai bahan baku untuk produk olahan pangan sosis/*rolade* siap dikonsumsi dengan karakteristik baik dan layak jual.

Durasi pelaksanaan pemaparan materi hingga praktik yang menghasilkan tahu dilakukan selama 270 menit, dan disambung keesokan harinya selama 60 menit untuk mengolah tahu tersebut menjadi sosis/*rolade*.

Setelah kegiatan selesai dilaksanakan, dilakukan evaluasi pengetahuan peserta berupa pemberian beberapa pertanyaan yang sama dengan pertanyaan yang diberikan pada awal dimulainya kegiatan. Hal ini menjadi nilai evaluasi terhadap pemahaman peserta terhadap kegiatan yang dilakukan. Selanjutnya, juga dilakukan wawancara terhadap peserta mengenai keinginan melaksanakan pengolahan kacang tanah menjadi tahu, sosis, dan *rolade* sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan tambahan.

HASIL YANG DICAPAI

Hasil evaluasi pengetahuan dari total 22 orang peserta yang ikut kegiatan pengabdian masyarakat ini diketahui 86,4 % peserta atau 19 orang peserta memiliki pemahaman tinggi (nilai >80). Hasil evaluasi dapat dilihat pada Tabel. 2.

Tabel 2. Hasil Evaluasi Pengetahuan Masyarakat

Nilai	Jumlah Peserta (%)	
	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
Rendah (<50)	90,9	0,0
Menengah (50-80)	9,1	13,6
Tinggi (>80)	0,0	86,4
Total	100	100

Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat tentang cara pengolahan kacang tanah menjadi tahu sebagai bahan baku sosis/rolade yang diberikan telah memberikan manfaat dalam meningkatkan pemahaman untuk memanfaatkan kacang tanah menjadi produk baru dalam olahan pangan. Dengan jumlah peserta yang memiliki pemahaman tinggi > 80%, maka dianggap kegiatan ini berhasil [6].

Adapun, dari hasil wawancara yang dilakukan untuk melihat keinginan peserta untuk membuka usaha di bidang pengolahan kacang tanah menjadi tahu sebagai bahan baku sosis/rolade menyatakan bahwa sebanyak 22 peserta yang ikut menyatakan berkeinginan untuk menjadi pengusaha/pedagang tahu dalam meningkatkan pendapatan. Hal ini membuktikan bahwa kegiatan ini mampu membangkitkan motivasi masyarakat yang mana diharapkan sebagai kelanjutannya, terbentuknya rintisan usaha olahan kacang tanah, dalam hal ini menjadi tahu sebagai bahan baku pembuatan sosis/rolade, sehingga kacang tanah menjadi bahan makanan yang mempunyai nilai jual dan jangka panjangnya dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

KESIMPULAN

Hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yaitu pengolahan kacang tanah menjadi tahu sebagai bahan baku sosis dan rolade peluang usaha bagi masyarakat Jorong Turawan telah berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat, khususnya peserta yang diikuti sebanyak 22 orang dari ibu-ibu rumah tangga yang tidak memiliki penghasilan tetap tentang cara mengolah kacang tanah tahu menjadi tahu sebagai bahan baku sosis dan rolade. Kegiatan pengabdian ini pun berhasil

meningkatkan motivasi sehingga peserta seluruhnya memiliki keinginan untuk menjadi pengusaha/pedagang tahu dalam meningkatkan pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Atman.2012. Keragaan Beberapa Galur Harapan Kacang Tanah pada Lahan Kering Masam di Sumatera Barat. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol. 12 No. 2: 96-102.
- [2] BPS. 2021. *Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka*. Katalog : 1102001.13
- [3] Yulifianti, R., Santosa, B.S., Widowati, S. 2015. *Teknologi Pengolahan Dan Produk Olahan Kacang Tanah*. (<https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/>, diakses 02 Juli 2021)
- [4] Warisno & Kres Dahana. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- [5] Marta, H. & Tensika. 2015. Sosialisasi Pemanfaatan Kacang Tanah Dalam Pembuatan Mentega Kacang Di Desa Cisitu Dan Penanganan Limbah Cair Industri Tahu Di Desa Situmekar Kecamatan Cisitu Kabupaten Sumedang. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. Vol. 4 No. (2): 98 – 103.
- [6] Suprpti, M.Lies. 2005. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- [7] Trisna, Victor. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Koagulan GDL (Glucono Delta Lactone) dan Suhu Awal Koagulasi terhadap Pola Elektroforesis Protein Terkoagulasi serta Korelasinya terhadap Mutu Tekstur Curd Kedelai*. Bogor :Institut Pertanian Bogor.
- [8] Maulina, Sefti, R, Singgih Sugeng Santoso, & Samsu Wasito. 2013. *Pengaruh Lama Perebusan dan Beban Berat Pengepres pada Proses Pembuatan Tahu Susu dengan Ekstrak Buah Nenas Terhadap Rendemen dan Aroma*. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, Purwokerto : Universitas Jenderal Sudirman.
- [9] Midayanto, Dedy Nur dan Sudarminto Setyo Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tesktur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agro Industri*. Vol. 2.
- [10] Mayuri, S., M. 2020. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan*

- Pada Produksi Hidangan Rolade Tahu Di RS. Islam Sultan Agung Semarang. Laporan Akhir. Bogor: Program Ahli Madya IPB.
- [11] Purnawati, T. R., Y. Praptiningsih & Sukatiningsih. 2015. Karakteristik sensoris dan fisiokimia sosis lele dumbu (*Clarias gariepinus*) yang dibuat dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengikat. *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*. Vol. 10 No. 10.
- [12] Putri, A.D. dan S. S. Yuwono. 2016 Pengaruh penambahan tepung ampas tahu dan jenis koagulan pada pembuatan tahu berserat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4. No.(1):321-328.
- [13] Aggraeni, D. A., S. B. Widjanarko dan D.W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri*Blume): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No.3: 214-223.
- [14] Herlina, Palupi W. N, A. N. B. Rusmana. 2012. Karakterisasi sosis daging ayam yang dibuat dengan penambahan tepung komposit tapioka dan gembolo sebagai bahan pengisi. *Jurnal Agrotek*. Vol. 6 No. 1: 99-111.
- [15] Ginting, E., J.S. Utomo dan R. Yulifianti. 2012. *Aneka produk olahan kacang dan umbi*. Kementerian Pertanian : Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.