

PENINGKATAN PRODUKTIVITAS DAN MUTU PRODUK TAHU YANG BERKELANJUTAN PADA UMKM TAHU MELALUI INOVASI TEKNOLOGI

Ajeng Dyah Kurniawati^{1*}, Adanti Wido Paramadini², Silvia Van Marsally³

¹Department of Food Technology, Institut Teknologi Telkom Purwokerto, Indonesia

¹Department of Food Technology, Telkom University, Indonesia

²Department of Biomedical Engineering, Telkom University, Indonesia

³Department of Digital Business, Telkom University, Indonesia

ajengk@telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Desa Kalikidang, Kecamatan Sokaraja adalah salah satu sentra produksi tahu yang ada di Kabupaten Banyumas. Salah satu permasalahan yang dihadapi oleh pengrajin tahu yang tergabung dalam Kelompok UMKM di Desa Kalikidang yaitu dalam proses distribusi dan pemasaran produk tahu ke konsumen seringkali ditemui terjadinya penurunan mutu berupa perubahan tekstur dan aroma pada produk tahu yang mengakibatkan produk menjadi tidak laku di pasaran. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pengrajin tahu tentang cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) serta meningkatkan keterampilan pengrajin terkait penerapan proses pasteurisasi untuk meningkatkan mutu dan umur simpan pada produk tahu. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertempat di Desa Kalikidang, Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas. Metode kegiatan yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain *focus group discussion*, ceramah dan praktik. Kegiatan ini diikuti oleh para pengrajin tahu di Desa Kalikidang sebanyak 30 orang. Hasil dari kegiatan pemberdayaan masyarakat ini diantaranya adalah: (1) peningkatan pengetahuan Masyarakat terkait cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) sebesar 45%; (2) peningkatan kapasitas produksi sebesar 50% dan peningkatan umur simpan produk dari 2 hari menjadi 5 hari pada kondisi dingin; (3) peningkatan pendapatan Masyarakat pengrajin tahu Desa Kalikidang akibat adanya peningkatan kapasitas produksi.

Kata Kunci: Pasteurisasi; Pelatihan; Tahu; Teknologi.

Abstract: Kalikidang Village, Sokaraja District, is one of the centers for tofu production in Banyumas Regency. One of the issues faced by tofu producers in Kalikidang Village is a decline in the quality of tofu products during the distribution and marketing process of tofu products to consumers. The decline in quality includes changes in the physical characteristics of the product, such as the presence of slime and a change in aroma to a sour scent, which results in the products becoming unsellable in the market. This Community Service Activity aims to improve the quality and shelf life of tofu products in Kalikidang Village through the application of steam pasteurization technology. This community service activity took place in Kalikidang Village, Sokaraja District, Banyumas Regency. The activity methods used in this activity included focus group discussions, lectures and practice. This activity was attended by 30 people in Kalikidang Village. The results of the Community Service Activity are (1) Increase in the public awareness about good manufacturing process by 45%; (2) Increase in production capacity by 50% and an extension of product shelf life from 2 days to 5 days under cold conditions; (3) an increase in the income of tofu producers in Kalikidang Village due to the increase in production capacity.

Keywords: Pasteurization; Technology; Tofu; Training.



Article History:

Received: 29-10-2024

Revised : 05-12-2024

Accepted: 09-12-2024

Online : 18-12-2024



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Salah satu sektor yang berperang besar dalam pertumbuhan perekonomian nasional adalah sektor usaha mikro kecil menengah (UMKM). Data dari Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian menyatakan bahwa kontribusi sektor UMKM terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Nasional sebesar 60,5% (DJBP Kemenkeu, 2023). Di Indonesia terdapat sejumlah 65,5 juta UMKM pada tahun 2019. Jumlah ini mengalami kenaikan jika dibandingkan dengan tahun sebelumnya yaitu Tahun 2018, dimana terdapat sebesar 64,2 juta UMKM di Indonesia. Data dari ASEAN *Investment Report 2022* yang diterbitkan pada bulan Oktober 2022 menyatakan bahwa sebanyak 65,46 juta pelaku UMKM berkontribusi dalam menyerap 97% tenaga kerja di Indonesia (DJBP Kemenkeu, 2023). Oleh karena itu pemerintah berupaya untuk mendorong dan meningkatkan pemberdayaan UMKM sebagai salah satu prioritas nasional mengingat besarnya potensi dan kehebatannya dalam menghadapi krisis ekonomi, membantu penyerapan tenaga kerja, dan sebagai penggerak pertumbuhan ekonomi nasional.

Data dari Kementerian Koperasi dan UKM menyatakan bahwa sebanyak 1.7 juta unit UMKM yang ada di Indonesia didominasi oleh kategori industri pengolahan makanan/minuman (Antara News, 2024). Salah satu UMKM pengolahan makanan dan minuman yang banyak ditemui di Kabupaten Banyumas adalah UMKM yang memproduksi tahu. Desa Kalikidang, Kecamatan Sokaraja adalah salah satu sentra produksi tahu yang ada di Kabupaten Banyumas. Pengrajin Tahu menjadi salah satu mata pencaharian utama masyarakat desa dengan presentase sebesar 25% dari total penduduk di Desa Kalikidang (Setyawati dkk., 2024; Sumber dkk., 2023). Di desa tersebut banyak dijumpai pabrik tahu atau tobong yang dimiliki oleh kelompok atau perseorangan untuk menunjang kegiatan produksi tahu. Sebagian besar pabrik tahu yang berada di desa tersebut masih melakukan kegiatan produksi tahu secara tradisional.

Proses pengolahan tahu umumnya dilakukan dengan metode ekstraksi panas (penyaringan dilakukan setelah bubur kedelai dimasak) dan penggumpalannya dilakukan dengan batu tahu atau *kecutan* (Rahayu & Sidar, 2013). Pembuatan tahu yang dilakukan oleh sebagian besar pengrajin tahu di Desa Kalikidang adalah masih menggunakan cara tradisional dengan menggunakan tungku berbahan bakar kayu (Permatasari dkk., 2024; Setyawati dkk., 2024). Selain itu, minimnya ketersediaan jumlah mesin produksi yang tersedia pada unit pengolahan tahu yang mengakibatkan mutu dan kapasitas produksi dari produk tahu yang dihasilkan masih rendah. Hal ini dapat terjadi karena sebageian besar pengrajin tahu yang tergabung dalam Kelompok UMKM tersebut masih memproduksi tahu dalam skala kecil dan tidak memiliki unit produksi tahu sendiri. Selama ini, para pengrajin tahu tersebut menggunakan sarana tobong atau unit pengolahan tahu secara kolektif untuk menghasilkan produk. Pada tobong

atau unit pengolahan tahu yang digunakan secara kolektif tersebut terdapat ketidakseimbangan dalam proses pelayanan produksi yang diakibatkan oleh minimnya jumlah mesin produksi yang digunakan yang mengakibatkan adanya antrean bahan baku untuk dilakukan pengolahan. Adanya waktu tunggu selama masa antrean ini berlangsung mengakibatkan penurunan kualitas bahan baku yang akan mempengaruhi kualitas produk akhir (Isnaini dkk., 2022).

Permasalahan lain yang dihadapi oleh pengrajin tahu yang tergabung dalam Kelompok UMKM di Desa Kalikidang yaitu dalam proses pemasaran seringkali ditemui terjadinya penurunan mutu berupa perubahan tekstur dan aroma pada produk tahu yang mengakibatkan produk memiliki umur simpan yang pendek dan menjadi tidak laku di pasaran. Salah satu solusi yang pernah dilakukan adalah dengan proses perendaman tahu menggunakan larutan formalin untuk memperpanjang masa simpan. Namun hal ini tidak direkomendasikan karena penggunaan formalin termasuk dalam jenis pengawet yang dilarang untuk digunakan pada produk pangan (BPOM, 2013).

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diperlukan suatu teknologi tepat guna yang dapat meningkatkan umur simpan, aman dan mudah untuk diaplikasikan pada produk tahu. Pasteurisasi adalah suatu proses pengolahan termal yang bertujuan untuk mematikan bakteri patogen sehingga bahan makanan aman dikonsumsi. Tahu yang jumlah bakterinya rendah dan dibantu dengan penyimpanan suhu dingin dapat menekan pertumbuhan bakteri dalam tahu sehingga kerusakan tahu lambat dan masa simpannya menjadi lama. Oleh karena itu, kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pengrajin tahu tentang cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) serta meningkatkan keterampilan pengrajin terkait penerapan proses pasteurisasi dan penambahan sarana produksi untuk meningkatkan mutu produktivitas dan umur simpan pada produk tahu.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kalikidang, Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas Jawa Tengah pada bulan Juli – November 2024. Kegiatan ini diikuti sebanyak 30 pengrajin tahu di Desa Kalikidang. Metode pelaksanaan kegiatan yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini menggunakan pendekatan sosialisasi dan pelatihan langsung kepada mitra (Affandi dkk., 2022; Faizah dkk., 2024; Ismail dkk., 2024). Pada kegiatan sosialisasi, pengrajin tahu diberikan materi terkait cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) dan teknologi tepat guna berupa pasteurisasi uap pada proses pengolahan tahu. Metode ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan *awareness* pengrajin tahu terkait CPPOB dan teknologi pasteurisasi

untuk selanjutnya dapat diterapkan pada proses produksi. Tahapan dalam pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi 3 tahapan yaitu, tahap pra kegiatan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi.

1. Tahap Pra Kegiatan

Pada tahap ini tim pelaksana melakukan kegiatan survey dan observasi terhadap kondisi mitra, pengumpulan dan identifikasi permasalahan serta melakukan kegiatan *focus group discussion* (FGD) dengan mitra dan pihak – pihak terkait untuk mengetahui kondisi mitra dan menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan PKM.

2. Tahap Pelaksanaan

a. Sosialisasi CPPOB

Pada tahap ini tim pelaksana akan memberikan sosialisasi dan pelatihan untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi pada mitra di bidang produksi dan pemasaran. Pelatihan dan sosialisasi yang dilakukan meliputi cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) dan pelatihan teknologi tepat guna yang digunakan dalam proses distribusi produk untuk menjaga kualitas produk dan menghasilkan produk dengan umur simpan yang lebih lama

b. Pelatihan Teknologi Tepat Guna

Pada tahap ini akan dilakukan pelatihan penerapan teknologi tepat guna dalam proses produksi tahu dan penambahan jumlah mesin produksi tahu untuk meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi. Pada tahap ini, disamping terjadi proses implementasi teknologi yang dilakukan oleh para pengrajin tahu juga dilakukan monitoring oleh tim pelaksana PKM untuk memonitoring kegiatan dapat berjalan sesuai dengan *roadmap*.

3. Tahap Evaluasi

Pada tahap ini dilakukan evaluasi terhadap kegiatan yang sudah berjalan dengan berbagai pihak terkait capaian program yang disasarkan. Pelaksanaan kegiatan evaluasi dilakukan oleh tim sendiri dan melihat apa saja kendala dan masalah yang muncul di lapangan. Setelah dilakukan evaluasi, apabila memang muncul kendala dan masalah dapat dicarikan solusi agar kegiatan tetap berlangsung dengan baik sesuai yang diharapkan. Untuk aspek produksi nantinya akan dilakukan evaluasi dengan membandingkan umur simpan dari produk tahu yang sudah dilakukan inovasi teknologi pengemasan dan pasteurisasi serta produk yang belum dilakukan inovasi.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan PKM di Desa Kalikidang

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Pra Kegiatan

Tahu adalah salah satu jenis makanan yang memiliki kadar protein tinggi yang dibuat dari kacang kedelai. Proses pengolahan tahu di UMKM Tahu di desa Kalikidang dimulai dari proses penggilingan kedelai agar menjadi bubur kedelai. Setelah itu, bubur kedelai hasil proses penggilingan tadi akan masuk ke proses perebusan. Proses perebusan ini dilakukan di sebuah bak berbentuk bundar yang dibuat dari semen atau dari logam yang di bagian bawahnya terdapat pemanas. Tujuan perebusan adalah untuk mendenaturasi protein dari kedelai sehingga protein mudah terkoagulasi saat koagulan ditambahkan (Rahayu & Sidar, 2013; Rhohman & Budiretnani, 2018). Bubur kedelai yang sudah dimasak kemudian disaring untuk mendapatkan sari kedelainya. Proses ini dilakukan dengan cara meletakkan bubur kedelai di atas kain belacu yang telah dibentangkan di atas bak. Proses ini akan menghasilkan endapan tahu yang siap dipres. Setelah itu endapan tahu tadi masuk ke proses penggumpalan yang dilakukan di dalam pencetakan. Pada proses penggumpalan ini biasanya ditambahkan koagulan yang dapat berasal dari kecutan (air sisa produksi tahu sebelumnya) maupun jenis koagulan yang lain seperti garam laut (nigarin) dan asam. Adonan tahu yang sudah menggumpal kemudian di press airnya sampai kandungan airnya habis. Setelah ini tahu bisa dipotong-potong sesuai ukuran dan siap untuk dipasarkan ataupun dikonsumsi (Herdhiansyah dkk., 2022). Proses Pengolahan Tahu yang dilakukan di Desa Kalikidang dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan produksi tahu di desa Kalikidang yang dilakukan secara tradisional (Dokumentasi Pribadi, Maret 2024)

Berdasarkan proses analisis dengan mitra yang telah dilakukan, salah satu permasalahan yang dihadapi oleh produsen tahu di UMKM Tahu Kalikidang adalah terjadinya antrean bahan baku untuk dilakukan proses pengolahan yang menyebabkan penurunan kualitas dan kuantitas rendemen produk yang dihasilkan yang disebabkan oleh terbatasnya jumlah peralatan produksi yang tersedia. Selain itu, permasalahan lain yang terjadi adalah selama proses distribusi dan pemasaran tahu, produk memiliki umur simpan yang rendah. Tahu merupakan makanan dengan kadar protein dan air yang cukup tinggi sehingga rentan terkontaminasi mikroba yang dapat menyebabkan penurunan mutu dan umur simpan produk. Kontaminasi mikroba juga dapat menyebabkan perubahan karakteristik fisik pada tahu seperti adanya lendir, perubahan rasa menjadi asam serta perubahan aroma.

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

a. Sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Tujuan dilakukannya sosialisasi CPPOB pada pengrajin tahu di Desa Kalikidang adalah untuk menghasilkan produk pangan olahan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi sehingga mampu meningkatkan daya saing dari produk yang dihasilkan (Natasyari & Rosida, 2023; Rahmat & Widarman, 2023). Proses sosialisasi CPPOB yang dilakukan pada pengrajin tahu di Desa Kalikidang mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait CPPOB dan meningkatkan *awareness* dari pengrajin untuk menerapkan CPPOB pada proses produksinya.

b. Pelatihan Teknologi Tepat Guna dalam Proses Produksi Tahu

Pasteurisasi adalah suatu proses pengolahan termal yang bertujuan untuk mematikan bakteri patogen sehingga bahan makanan aman dikonsumsi (Choiron dkk., 2018). Tahu yang jumlah bakterinya rendah dan dibantu dengan penyimpanan suhu dingin dapat menekan pertumbuhan bakteri dalam tahu sehingga kerusakan tahu lambat dan masa simpannya menjadi lama (Sofyan, 2018). Pada kegiatan ini dilakukan kegiatan pelatihan teknologi tepat guna, yaitu pasteurisasi uap (*steam pasteurization*) untuk meningkatkan umur simpan dan mutu tahu selama proses distribusi dan pemasaran.



Gambar 3. Pelatihan terkait Teknologi Tepat Guna Pasteurisasi Uap

Proses pasteurisasi dilakukan dengan metode *steam pasteurization* dalam waktu 15 – 20 menit untuk dapat menurunkan jumlah mikroba yang terdapat pada tahu. Setelah proses pasteurisasi dilakukan, dilanjutkan dengan analisis keberhasilan proses pasteurisasi yang dilakukan melalui analisis *total plate count* dari sampel yang dipasteurisasi dan tidak dipasteurisasi. Hasil analisis pengujian *total plate count* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan Hasil Analisis *Total Plate Count* pada sampel Tahu

Perlakuan	Hasil Uji <i>total plate count</i> (CFU/ML)
Tanpa Pasteurisasi	16×10^8
Pasteurisasi 15 Menit	$2,5 \times 10^8$
Pasteurisasi 20 Menit	2×10^8

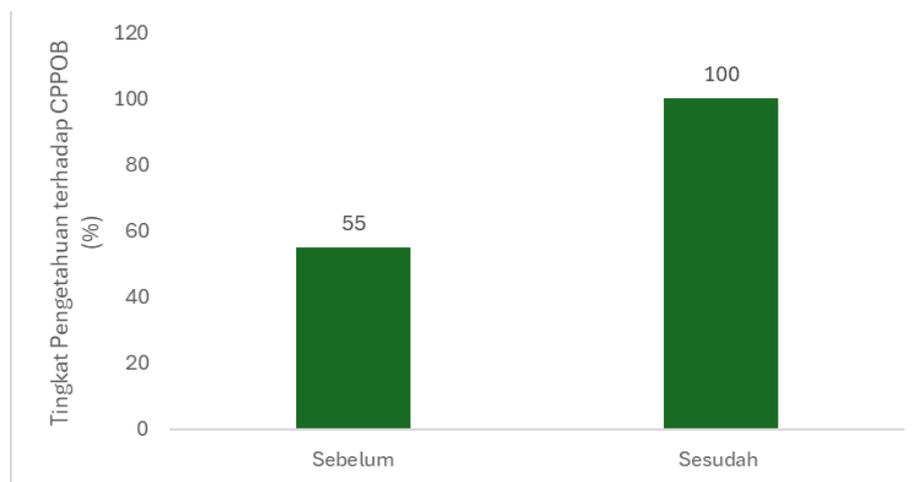
Berdasarkan data pada Tabel 1 terlihat bahwa tahu yang dilakukan proses pasteurisasi selama 15 – 20 menit memiliki nilai *total plate count* yang lebih rendah dibandingkan dengan tahu yang tidak dipasteurisasi. Proses pasteurisasi dilakukan dengan menggunakan panas dapat menurunkan jumlah total mikroorganisme dalam tahu. Semakin lama waktu pemanasan maka nilai total mikroba pada tahu juga semakin rendah. Penurunan nilai *total plate count* pada tahu akibat proses pasteurisasi ini diharapkan mampu meningkatkan umur simpan pada produk tahu (Choiron dkk., 2018; Sofyan & Rahay, 2017).

c. Penambahan Jumlah Mesin dan Sarana Produksi

Pada tahap ini tim pelaksana PkM melakukan penambahan jumlah mesin produksi untuk mengurangi antrean dan waktu tunggu bahan baku diproses. Dengan adanya penambahan jumlah mesin produksi kapasitas produksi meningkat dari 90 kg/hari menjadi 180 kg/hari. Diharapkan dengan adanya penambahan mesin produksi ini dapat mengurangi waktu tunggu bagi bahan baku.

3. Tahap Evaluasi Kegiatan

Proses sosialisasi CPPOB yang dilakukan pada pengrajin tahu di Desa Kalikidang mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait CPPOB dan meningkatkan *awareness* dari pengrajin untuk menerapkan CPPOB pada proses produksinya. Dalam kegiatan sosialisasi ini dilakukan *pre* dan *post-test* dengan tujuan untuk melihat peningkatan pengetahuan masyarakat terkait sosialisasi yang dilakukan. Dalam sosialisasi terkait CPPOB ini, para pengrajin tahu juga diberikan materi terkait sanitasi dan hygiene dalam proses pengolahan tahu (Indiranatha & Pangesthi, 2021). Peningkatan pengetahuan Masyarakat akibat adanya sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Peningkatan Pengetahuan Masyarakat terkait CPPOB

Berdasarkan hasil *pre/post – test* pada Gambar 4 dapat dilihat bahwa terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat dari 55% menjadi 100% ketika dilakukan sosialisasi terkait CPPOB. Selain itu, juga terdapat peningkatan pendapatan masyarakat pengrajin tahu yang diakibatkan oleh peningkatan kapasitas produksi.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Hasil Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dalam bentuk penerapan teknologi tepat guna berupa proses pasteurisasi pada produk tahu dan penambahan mesin dan sarana produksi memiliki dampak yang positif terhadap peningkatan Produktivitas Dan Mutu Produk Tahu yang diproduksi oleh para pengrajin tahu di desa Kalikidang. Setelah dilakukan pemberdayaan melalui penerapan teknologi tepat guna dan kegiatan sosialisasi dan pelatihan terhadap mitra beberapa hasil yang diperoleh diantaranya adalah; (1) peningkatan pengetahuan Masyarakat terkait cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) sebesar 45%; (2) meningkatkan kapasitas produksi sebesar 50% dan peningkatan umur simpan produk dari 2 hari menjadi 5 hari pada kondisi dingin; (3) peningkatan pendapatan Masyarakat pengrajin tahu Desa Kalikidang akibat adanya peningkatan

kapasitas produksi. Pada kegiatan selanjutnya diharapkan dapat dilakukan program monitoring secara berkelanjutan untuk memastikan hasil dari sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan benar benar diterapkan oleh para pengrajin tahu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang telah memberikan pendanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini melalui Program Penerimaan Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2024 Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Affandi, A., Laily, N., & Noor, W. (2022). *Metode Pengabdian Masyarakat* (1 ed., Vol. 1). Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam, Kementerian Agama Republik Indonesia.
- Antara News. (2024). Kemenkop UKM mendukung pelaku UMKM di tengah penurunan daya beli. *Antara News*.
- BPOM. (2013). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan*. BPOM.
- Choiron, M., Setyo Yuwono Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, S., Universitas Brawijaya, F., Jl Veteran, M., & Korespondensi, P. (2018). *Pengaruh Suhu Pasteurisasi Dan Durasi Perlakuan Kejut Listrik Terhadap Karakteristik Sari Buah Mangga (Mangifera indica L.) Effect of Pasteurization Temperature and Pulsed Electric Field Treatment Duration on Characteristics of Mango Juice (Mangifera indica L.)* (Vol. 6, Nomor 1).
- DJBP Kemenkeu. (2023). *Kontribusi UMKM dalam Perekonomian Indonesia [Internet]*. Available from: <https://djpb.kemenkeu.go.id/kppn/lubuksikaping/id/datapublikasi/artikel/3134-kontribusi-umkmdalam-perekonomian-indonesia.html> Diakses pada 21 Maret 2024.
- Faizah, F., Ajeng Dyah Kurniawati, Muhammad Tata Awaludin, Lina Fatimah Lishobrina, & Muhammad Novianto Bayu Saputro. (2024). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Melalui Sosialisasi Pembuatan Kombucha di Desa Bulak Kabupaten Cirebon. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(3), 721–727. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v5i3.1786>
- Herdhiansyah, D., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian Universitas Halu Oleo Kendari JalanHEA Mokodompit Kampus Baru Tridharma, F., & Tenggara, S. (2022). Kajian Proses Pengolahan Tahu: Studi Kasus Industri Tahu Di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. Dalam *AGRITECH* (Nomor 2).
- Indiranatha, M. P., & Pangesthi, L. (2021). jtb,+2.1+PAMELA+BOGA+17+KELAS+A+REVISI+(bu+Mauren). *Jurnal Tata Boga*, 11(1).
- Ismail, M., Wahdah, L., Nasipah, A., Sarah, A., & Novitasari, S. (2024). *Pemanfaatan Bunga Telang Sebagai Teh Herbal Untuk Kesehatan Desa Sindangasih Kecamatan Cikatomas*. 8(5), 4223–4232. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i5.25467>

- Isnaini, W., Khoiri, H. A., & Edison, T. A. (2022). *Analisis Keseimbangan Lini Produksi Pabrik Tahu Barokah Line Balancing Analysis In Barokah Tofu Factory*.
- Natasyari, D. D. S., & Rosida. (2023). 13-Article Text-36-1-10-20230712 (1). *Diandra : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1).
- Permatasari, I., Afifah Zen, N., & Yuliantoro, P. (2024). Pemanfaatan Limbah Tahu dan Sampah Organik Rumah Tangga untuk Budidaya Maggot di Desa Kalikidang. *RENATA: Jurnal Pengabdian Masyarakat Kita Semua*, 2(3). <https://doi.org/10.61124/1.renata.83>
- Rahayu, E. S., & Sidar, A. (2013). *Teknologi Proses Produksi Tahu* (1 ed., Vol. 1). Kanisius.
- Rahmat, G., & Widarman, A. (2023). *Analisa Aspek Good Manufacturing Practices (GMP) Pada UKM Tahu XYZ*. <https://ejournal.lumbangpare.org/index.php/sainmikum>
- Rhohman, F., & Budiretnani, A. D. (2018). jurnal_admin,+3151-11811-1-PB. *Jurnal Panrita Abdi*, 2.
- Setyawati, I., Dewi, D. H., Amalia, B., Safira Sekarani, S., Azizah, F. N., Dharmawan, R., Ramadhan, A. F., & Rinaldi, D. (2024). *Penyuluhan Tentang Pengelolaan Bisnis Pada UMKM di* (Vol. 7, Nomor 1). <http://ejournal.ubharajaya.ac.id/index.php/Jabdimas>
- Sofyan, A., & Rahay, E. S. (2017). *Evaluasi Proses Pasteurisasi Pada Tahu Terhadap Kualitas Mikrobiologis Dan Kimiawi Selama Penyimpanan (Studi Kasus di Pabrik Gama Tahu Yogyakarta)*. Universitas Gadjah Mada.
- Sumber, P., Perdesaan, D., Lokal, K., Xiii, B., Ramadhanti, W., Aini, N., Purnomojati, D., Arofah, T., & Rusmana, O. (2023). *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers "Tema: 8 (Pengabdian kepada Masyarakat)" Halal Literacy Training In Msme Banyumas Traditional Food*.