Alkhidmah : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat dan Kemitraan
Volume 02 Nomor 02 April 2024
P-ISSN: 2964-6375; E-ISSN: 2964-6383, Hal 28-38
DOI: https://doi.org/110.59246/alkhidmah.v2i2.1247
Available online at: https://ejurnalqarnain.stisnq.ac.id/index.php/ALKHIDMAH

PELATIHAN PRODUK TAHU INOVATIF UNTUK MEMBANGUN KEMANDIRIAN EKONOMI MELALUI KREATIVITAS DI DESA KALIANYAR

Sofiatus Sobriyah [(a,1)], Saini[(b,2)], Qoidul Khoir[(c,3)], R.A. Harum Sukmo Ningratna[(d,4)], Alfina Wildatul Fitriyah[(e,5)]

[1] Hukum Ekonomi Syari'ah, STIS Nurul Qarnain
[2] Hukum Keluarga Islam, Stis Nurul Qarnain
[3] Hukum Keluarga Islam, Stis Nurul Qarnain
[4] Hukum Ekonomi Syari'ah, STIS Nurul Qarnain
[5] Hukum Keluarga Islam, Stis Nurul Qarnain
*Email : ophiealfaqir5@gmail.com, zainishaleh@gmail.com, sukmoharum97@gmail.com, phinapulapan@gmail.com

Alamat: Jl. Imam Sukarto No.60, Krajan, Balet Baru, Kec. Sukowono, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68194
Korespondensi penulis ophiealfaqir5@gmail.com

Abstract. *Kalianyar Village, known as the center of the tofu manufacturing industry with 22 active tofu factories, has great economic potential. However, the products produced are mostly still in the form of traditional tofu, which does not provide added value and new business opportunities for the community. The purpose of this Community Service Program (PKM) is designed to empower mothers in the village by providing training in processing tofu into various innovative products with high economic value. This training method involves direct demonstrations, joint practice, and interactive discussions, participants are introduced to various tofu processing techniques into products such as thau donuts, tofu sticks, Kentucky tofu and tofu meatballs. This training not only focuses on the technical aspects of processing, but also on marketing strategies to increase product competitiveness in local and regional markets. The results of this activity show an increase in participants' skills in processing tofu and the emergence of initiatives to start small businesses based on tofu processing. The positive impact of this program can be seen from the opening of new business opportunities that are expected to contribute significantly to improving the economy of families and communities in Kalianyar Village.*

Keywords: *Training, Innovative, Independence, Economy, Creativity*

Abstrak. Desa Kalianyar yang dikenal sebagai pusat industri pembuatan tahu dengan 22 pabrik tahu aktif, memiliki potensi ekonomi yang besar. Namun, produk yang dihasilkan sebagian besar masih berupa tahu dalam bentuk tradisional, yang kurang memberikan nilai tambah dan peluang usaha baru bagi masyarakat. Tujuan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dirancang untuk memberdayakan ibu-ibu di desa dengan memberikan pelatihan dalam mengolah tahu menjadi berbagai produk inovatif dan bernilai ekonomi tinggi. Metode pelatihan ini melibatkan demonstrasi langsung, praktikum, dan diskusi interaktif, peserta diperkenalkan dengan berbagai teknik pengolahan tahu menjadi produk seperti donat tahu, stick tahu, tahu kentucky dan bakso tahu. Pelatihan ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis pengolahan, tetapi juga pada strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing produk di pasar lokal maupun regional. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam

Revised: April 18, 2024; Accepted: April 27, 2024; Online Available: Mei 29, 2024; Published: April 29, 2024;
*Spofiatus Sobriyah, ophiealfaqir5@gmail.com

mengolah tahu serta munculnya inisiatif untuk memulai usaha kecil berbasis olahan tahu. Dampak positif dari program ini terlihat dari terbukanya peluang usaha baru yang diharapkan dapat berkontribusi signifikan terhadap peningkatan ekonomi keluarga dan masyarakat di Desa Kalianyar.

Kata kunci: Inovatif, Ekonomi, Kreatifitas

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan pelaksanaan pengalaman ilmu pengetahuan, teknologi dan seni budaya langsung pada masyarakat secara kelembagaan melalui metode ilmiah sebagai penyebaran Tri Dharma Perguruan Tinggi serta tanggung jawab yang luhur dalam usaha mengembangkan kemampuan masyarakat, sehingga dapat mempercepat laju pertumbuhan tercapainya tujuan pembangunan nasional.[1]

Produk hasil pertanian di Indonesia salah satunya adalah kedelai yang menjadi bahan baku utama dalam membuat tahu. Produk tahu merupakan hasil fermentasi kedelai yang diambil sarinya. Zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh yang terkandung pada tahu sangat banyak sekali contohnya energi sebesar protein 7,8 gram, 68 kilokalori, lemak 4,6 gram, karbohidrat 1,6 gram, kalsium 124 miligram, zat besi 1, dan milligram fosfor 63 miligram.[2] Namun, masyarakat mulai jenuh dengan bentuk dan rasa tahu yang biasa-biasa saja, tidak adanya inovasi. Untuk itu, diperlukan inovatif dalam pengolahan tahu tersebut sehingga penyajian tidak monoton. Selain itu, dengan adanya pengolahan tahu inovatif akan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.[3]

Desa Kalianyar, sebuah wilayah yang terletak di Kabupaten Bondowoso, dikenal sebagai sentra produksi tahu dengan jumlah pabrik tahu terbanyak, mencapai 22 pabrik.[4] Potensi ini menjadikan Desa Kalianyar sebagai salah satu penghasil tahu terbesar di daerah tersebut. Namun, meskipun produksi tahu di desa ini sangat tinggi, produk yang dihasilkan masih bersifat tradisional dan

---

[1] Pratisti, C., Sari, N., Paramitasari, N., & Wahyuningsih, Y. (2022). *Pelestarian Dan Strategi Pemasaran Produk Wisata Tahu Walik Khas Banyuwangi Dimasa Pandemi Covid 19*. Jurnal Mulia, 1(2), 41-49.

[2] Kartika Manalu, M. Pd. (Ketua) Rasyidah, M. P. (Anggota). (2019). *Pelatihan Pengolahan Limbah Padat Tahu Menjadi Bahan Pangan Bagi Masyarakat Desa Jentera Kabupaten Langkat.* Kluster Pengabdian Masyarakat Berbasis Program Studi, 8(5), 55

[3] Mutia, S., & Qomaruddin, S. (2022). *Peningkatan Pengetahuan Pemanfaatan Olahan Tahu Guna Peningkatan Ekonomi Masyarakat*. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(1), 50-55.

[4] Siti Nur Fadila (2024). *Wawancara dengan Wasid* [Kepala Dusun Tahuan]. [Desa Kalianyar, 10 Agustus 2024].

belum banyak mengalami diversifikasi. Tahu yang dihasilkan cenderung dipasarkan dalam bentuk yang sama, tanpa inovasi lebih lanjut yang dapat meningkatkan nilai tambah produk tersebut.

Kondisi ini memunculkan tantangan dan peluang bagi masyarakat Desa Kalianyar, khususnya bagi para ibu rumah tangga yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam industri tahu. Tahu sebagai salah satu produk olahan kedelai yang sudah dikenal luas di masyarakat, memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih inovatif dan bernilai ekonomi tinggi.[5] Potensi ekonomi yang besar dari produk tahu ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Berdasarkan observasi dan analisis awal, sebagian besar ibu rumah tangga di desa ini masih terbatas pada peran sebagai pekerja di pabrik tahu dan ibu rumah tangga, tanpa adanya dorongan untuk menciptakan produk olahan tahu yang lebih inovatif dan berdaya saing tinggi.

Inovasi dalam pengolahan produk pangan dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk tersebut di pasar.[6] Beberapa penelitian menunjukkan bahwa diversifikasi produk tahu dapat membuka peluang pasar baru dan meningkatkan pendapatan produsen lokal.[7] Oleh karena itu, diperlukan intervensi berupa pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat Desa Kalianyar untuk mengembangkan produk tahu yang lebih variatif dan inovatif.

Program "Pelatihan Olahan Tahu Inovatif" ini dirancang sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan menciptakan diversifikasi produk tahu yang tidak hanya bergantung pada produk tradisional, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya ibu rumah tangga. Pengembangan ekonomi berbasis lokal merupakan salah satu strategi yang

[5] Astuti, *salah satu warga desa kalianyar*, wawancara pribadi, (desa kalianyar,28 Agustus 2024).
[6] Sari, D. & Putra, A., *"Inovasi Produk Pangan sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah*", Jurnal Teknologi Pangan, 2022.
[7] Rahman, F., "*Diversifikasi Produk Tahu untuk Peningkatan Pendapatan Produsen*", Jurnal Agribisnis, 2021.

efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.[8] Program ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan dalam mengembangkan produk olahan tahu yang lebih kreatif dan bernilai jual tinggi, sehingga dapat menjadi inspirasi bagi para ibu rumah tangga untuk memulai usaha kecil-kecilan yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga mereka. Diharapkan melalui program ini, akan terjadi perubahan sosial yang signifikan di Desa Kalianyar, di mana masyarakat tidak hanya bergantung pada pabrik tahu sebagai sumber penghasilan, tetapi juga mampu menciptakan usaha mandiri yang berbasis pada produk olahan tahu inovatif. Selain itu, program ini juga diharapkan dapat mendukung upaya peningkatan ekonomi lokal serta memberikan dampak positif bagi keberlanjutan industri tahu di Desa Kalianyar

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam program "Pelatihan Olahan Tahu Inovatif" ini melibatkan 5 pelaku usaha dengan melalui demonstrasi langsung, praktek bersama, dan diskusi interaktif, peserta diperkenalkan dengan berbagai teknik pengolahan tahu menjadi produk seperti donat tahu, stick tahu, tahu kentucky dan bakso tahu.

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Kalianyar kec. Tamanan Kab. Bondwoso, dengan melibatkan 5 pelaku usaha tempat ini dipilih karena memiliki 22 pabrik tahu, menjadikannya lokasi strategis untuk program ini. Langkah – langkah pelaksanaanya pertama di mulai dengan mengidentifikasi masalah dan kebutuhan melalui diskusi kelompok terarah dan wawancara mendalam, kedua melakukan pelatihan dan praktikum olahan tahu inovatif berupa stick tahu, Tahu kentucky/krispy dan lain sebagainya.

Hasilnya digunakan untuk merancang program pelatihan yang mencakup teknik pembuatan produk olahan tahu inovatif serta aspek pemasaran dan manajemen usaha. Ibu rumah tangga yang berpotensi akan mendapat pendampingan lebih lanjut untuk membantu mereka memulai usaha.

[8] Suharto, E. (2021). "*Strategi Pengembangan Ekonomi Lokal di Pedesaan*." Jurnal Ekonomi Desa, 10(1), 1-10.

Metode yang digunakan dalam program "Pelatihan Olahan Tahu Inovatif" ini melibatkan 5 pelaku usaha dengan melalui demonstrasi langsung, praktek bersama, dan diskusi interaktif, peserta diperkenalkan dengan berbagai teknik pengolahan tahu menjadi produk seperti donat tahu, stick tahu, tahu kentucky dan bakso tahu.

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Kalianyar kec. Tamanan Kab. Bondwoso, dengan melibatkan 5 pelaku usaha tempat ini dipilih karena memiliki 22 pabrik tahu, menjadikannya lokasi strategis untuk program ini. Langkah – langkah pelaksanaanya pertama di mulai dengan mengidentifikasi masalah dan kebutuhan melalui diskusi kelompok terarah dan wawancara mendalam, kedua melakukan pelatihan dan praktikum olahan tahu inovatif berupa stick tahu, Tahu kentucky/krispy dan lain sebagainya.

Hasilnya digunakan untuk merancang program pelatihan yang mencakup teknik pembuatan produk olahan tahu inovatif serta aspek pemasaran dan manajemen usaha. Ibu rumah tangga yang berpotensi akan mendapat pendampingan lebih lanjut untuk membantu mereka memulai usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN (Sub judul level 1)

Program "Pelatihan Produk Tahu Inovatif untuk Membangun Kemandirian Ekonomi Melalui Kreativitas di Desa Kalianyar" diawali dengan persiapan dan sosialisasi kepada masyarakat, terutama ibu rumah tangga, melalui pertemuan desa yang melibatkan perangkat desa dan tokoh masyarakat. Setelah sosialisasi, peserta dipilih berdasarkan minat dan komitmen untuk mengikuti seluruh kegiatan.

Pelatihan teknis dimulai dengan pengenalan berbagai jenis olahan tahu yang memiliki nilai tambah. Instruktur memberikan demonstrasi teknik dasar pengolahan, diikuti oleh praktik langsung peserta. Peserta juga diajarkan cara menjaga kualitas produk dan diberikan tips inovasi untuk menciptakan produk yang lebih menarik di pasar.

Tahap selanjutnya berfokus pada pengembangan kreativitas, di mana peserta didorong untuk mengkombinasikan bahan-bahan lokal dan bahan pengawet alami untuk

menciptakan produk tahu yang unik. Ini bertujuan untuk mengasah kemampuan inovasi peserta dalam mengembangkan produk yang kompetitif.[9]

Setelah pengembangan produk, pelatihan berlanjut dengan strategi pemasaran.[10] Peserta belajar tentang branding, pengemasan, penentuan harga, dan pemasaran, baik secara online maupun offline. Mereka juga diperkenalkan dengan manajemen keuangan sederhana untuk mendukung keberlanjutan usaha kecil yang mereka rintis.

Tahap akhir dari program ini melibatkan monitoring dan evaluasi untuk menilai efektivitas pelatihan. Tim pelaksana mengunjungi peserta untuk memantau penerapan ilmu yang telah diperoleh, dan mengumpulkan umpan balik untuk perbaikan program di masa depan. Seluruh kegiatan dilaksanakan dengan prosedur yang memastikan partisipasi aktif dari peserta, di mana instruktur berperan sebagai fasilitator yang membimbing dan mendorong inovasi dalam pengembangan produk tahu.

DISKUSI

Hasil dari program "Pelatihan Olahan Tahu Inovatif" menunjukkan bahwa pendekatan pengorganisasian komunitas yang melibatkan partisipasi aktif ibu rumah tangga dapat menghasilkan perubahan sosial yang signifikan. Dalam konteks Desa Kalianyar, transformasi ini terlihat dari munculnya kesadaran baru akan pentingnya diversifikasi produk serta terbentuknya kelompok usaha kecil yang berfokus pada olahan tahu inovatif. Hasil ini sejalan dengan teori pemberdayaan masyarakat yang menekankan pentingnya partisipasi aktif dalam proses perubahan sosial.[11] Partisipasi aktif ini tidak hanya meningkatkan kemampuan individu, tetapi juga membangun kapasitas kolektif yang diperlukan untuk keberlanjutan transformasi sosial.

Temuan dari program ini juga mendukung teori perubahan sosial yang dikemukakan oleh Nugroho,[12] yang menyatakan bahwa perubahan sosial terjadi ketika individu atau kelompok mulai mengubah cara mereka berinteraksi

---

[9] Bastomi, M., Fitria, E. W., Setyowati, N. A., & Wahyudi, R. (2023). *Pengolahan ampas tahu menjadi produk inovasi bernilai jual*. Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M), 4(4), 915-923.

[10] Nugroho, S.B., Adhityawan, M., Agustini, D.H. (2019*). Pendampingan Pemasaran Melalui Perbaikan Kemasan Produk Makanan Ringan Pengusaha Kecil di Semarang Utara*. Jurnal PATRIA, Vol. 1 | No. 1, hal 1-9.

[11] Fitriani, D. (2020). *Pemberdayaan masyarakat dan perubahan sosial di era digita*l. Jurnal Sosial Masyarakat, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada. *12*(2), 119-132.

[12] Nugroho, A. (2021). *Perubahan sosial dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.* Jurnal Pembangunan Sosial, Jakarta: Universitas Indonesia. *5*(1), 47-59.

dengan struktur sosial yang ada. Dalam hal ini, pelatihan olahan tahu inovatif telah mengubah cara ibu rumah tangga di Desa Kalianyar melihat peran mereka dalam perekonomian lokal, dari hanya sebagai pekerja di pabrik tahu menjadi pengusaha yang mampu menciptakan nilai tambah dari produk yang mereka hasilkan. Proses ini menunjukkan bahwa perubahan sosial tidak hanya terjadi pada level individu, tetapi juga pada level komunitas, di mana kolaborasi dan solidaritas menjadi kunci keberhasilan.

Selain itu, keberhasilan program ini juga dapat dilihat dari perspektif teori modal sosial,[13] yang menekankan pentingnya jaringan sosial dan hubungan timbal balik dalam memperkuat kapasitas komunitas untuk melakukan perubahan. Pembentukan kelompok usaha kecil di Desa Kalianyar yang diinisiasi oleh para ibu rumah tangga menunjukkan peningkatan modal sosial, di mana kepercayaan dan kerjasama antar anggota kelompok telah mendorong mereka untuk saling mendukung dalam mengembangkan usaha. Modal sosial ini berfungsi sebagai fondasi bagi keberlanjutan transformasi sosial yang terjadi di desa ini.

Literature review yang relevan juga menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif dalam pemberdayaan komunitas, seperti yang diterapkan dalam program ini, telah terbukti efektif dalam konteks lain di Indonesia. Sebagai contoh, penelitian yang dilakukan oleh Prasetyo[14] menunjukkan bahwa partisipasi masyarakat dalam perencanaan dan pelaksanaan program pembangunan meningkatkan efektivitas program tersebut serta keberlanjutannya. Hasil dari program "Pelatihan Olahan Tahu Inovatif" di Desa Kalianyar memperkuat argumen ini, dengan menunjukkan bahwa keterlibatan aktif ibu rumah tangga dalam setiap tahap program telah menciptakan perubahan sosial yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan, temuan dari program ini memberikan kontribusi penting terhadap pemahaman tentang bagaimana proses pemberdayaan komunitas dapat menghasilkan perubahan sosial yang nyata dan

[13] Rahmawati, S. (2022). *Modal sosial dalam pemberdayaan ekonomi komunitas*. Jurnal Ekonomi & Sosial, Surabaya: Universitas Airlangga. *10*(3), 91-104.

[14] Prasetyo, B. (2019). *Partisipasi masyarakat dalam pembangunan desa.* Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, Bandung: Institut Teknologi Bandung. *14*(1), 33-48.

berkelanjutan.[15] Program ini tidak hanya berhasil menciptakan produk olahan tahu yang inovatif, tetapi juga telah memperkuat ikatan sosial dan meningkatkan modal sosial di kalangan ibu rumah tangga di Desa Kalianyar. Dengan demikian, program ini dapat menjadi model bagi inisiatif serupa di daerah lain yang memiliki potensi ekonomi yang belum tergarap secara optimal.

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini sudah di lakukan sesuai tahap yang di rencanakan dari awal pelatihan tahu inovatif. Kegiatan ini di lakukan bersama masyarakat bersama tim KKN. Pada Gambar 1 dan Gambar 2 adalah jalan nya kegiatan yang dilakukan pada saat pelatihan tahu inovatif.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program "Pelatihan Produk Tahu Inovatif" di Desa Kalianyar telah berhasil meningkatkan kemandirian ekonomi ibu rumah tangga melalui diversifikasi produk tahu. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis yang diperlukan untuk mengolah tahu menjadi produk yang bernilai lebih tinggi, tetapi juga mendorong kreativitas dan inovasi di kalangan peserta. Secara teoritis, program ini mendukung konsep pemberdayaan masyarakat, di mana partisipasi aktif dan keterlibatan komunitas menjadi kunci dalam mendorong perubahan sosial dan ekonomi yang berkelanjutan.

Program ini membuktikan bahwa dengan pendekatan yang tepat, potensi lokal dapat dioptimalkan untuk memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi masyarakat. Rekomendasi dari hasil pengabdian ini meliputi perlunya pendampingan berkelanjutan untuk kelompok usaha yang terbentuk, serta kolaborasi dengan pemerintah daerah dan sektor swasta untuk memperluas pasar produk olahan tahu. Pendampingan tambahan dalam aspek manajemen usaha dan pemasaran juga disarankan untuk memastikan keberlanjutan dan daya saing produk yang dihasilkan.

Kesimpulan ditulis secara singkat yaitu mampu menjawab tujuan atau permasalahan penelitian dengan menunjukkan hasil penelitian atau pengujian hipotesis penelitian, tanpa mengulang pembahasan. Kesimpulan ditulis secara

[15] Wahyudi, H., Ambarwati, D. A. S., & Paujiah, S. (2023). *Pengolahan Ampas Tahu menjadi Kerupuk Kulit Tahu untuk Meningkatkan Pendapatan Pekerja Industri Tahu Di Kelurahan Way Halim Kota Bandar Lampung. BEGAWI:* Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(1), 1-7.

kritis, logis, dan jujur berdasarkan fakta hasil penelitian yang ada, serta penuh kehati-hatian apabila terdapat upaya generalisasi. Bagian kesimpulan dan saran ini ditulis dalam bentuk paragraf, tidak menggunakan penomoran atau *bullet.* Pada bagian ini juga dimungkinkan apabila penulis ingin memberikan saran atau rekomendasi tindakan berdasarkan kesimpulan hasil penelitian. Demikian pula, penulis juga sangat disarankan untuk memberikan ulasan terkait keterbatasan penelitian, serta rekomendasi untuk penelitian yang akan datang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam mensukseskan program "Pelatihan Produk Tahu Inovatif untuk Membangun Kemandirian Ekonomi Melalui Kreativitas di Desa Kalianyar. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Kalianyar dan seluruh perangkat desa yang telah memberikan izin dan fasilitas yang diperlukan untuk pelaksanaan kegiatan ini. Apresiasi yang mendalam juga kami sampaikan kepada ibu-ibu peserta pelatihan yang telah berpartisipasi aktif dan memberikan semangat tinggi dalam menjalani setiap tahap pelatihan.

Penghargaan khusus kami sampaikan kepada rekan-rekan mahasiswa KKN yang turut serta dalam perencanaan dan pelaksanaan program ini. Tanpa kerja sama dan dedikasi dari semua pihak, program ini tidak akan dapat terlaksana dengan baik.

Semoga kerjasama ini dapat terus berlanjut dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa KalianyarBagian ini disediakan bagi penulis untuk menyampaikan ucapan terima kasih, baik kepada pihak penyandang dana penelitian, pendukung fasilitas, atau bantuan ulasan naskah. Bagian ini juga dapat digunakan untuk memberikan pernyataan atau penjelasan, apabila artikel ini merupakan bagian dari skripsi/tesis/disertasi/makalah konferensi/hasil penelitian.

DAFTAR REFERENSI

Astuti, Salah Satu Warga Desa Kalianyar, Wawancara Pribadi, (Desa Kalianyar, 28 Agustus 2024).

Bastomi, M., Fitria, E. W., Setyowati, N. A., & Wahyudi, R. (2023). Pengolahan ampas tahu menjadi produk inovasi bernilai jual. Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M), 4(4).

Bastomi, Mohamad, Et Al, 2022, Peningkatan Keterampilan Produsen Tahu Berbasis Inovasi Olahan Makanan, Pembukuan Dan Pemasaran. Konferensi Nasional Pengabdian Masyarakat (KOPEMAS).

Fitriani, D. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Dan Perubahan Sosial Di Era Digital. Jurnal Sosial Masyarakat, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Kartika Manalu, M. Pd. (Ketua) Rasyidah, M. P. (Anggota). (2019). Pelatihan Pengolahan Limbah Padat Tahu Menjadi Bahan Pangan Bagi Masyarakat Desa Jentera Kabupaten Langkat. Kluster Pengabdian Masyarakat Berbasis Program Studi.

Masruroh, U., & Kriswahyudi, Y. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Dasar Garam dalam Program Pemberdayaan Masyarakat PHE WMO. Eastasouth Journal of Impactive Community Services.

Mutia, S., & Qomaruddin, S. (2022). Peningkatan Pengetahuan Pemanfaatan Olahan Tahu Guna Peningkatan Ekonomi Masyarakat. ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat.

Mutia, Santi, and S. Qomaruddin, 2022, Peningkatan Pengetahuan Pemanfaatan Olahan Tahu Guna Peningkatan Ekonomi Masyarakat. ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat 2.1.

Nugroho, A. (2021). Perubahan Sosial Dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat. Jurnal Pembangunan Sosial, Jakarta: Universitas Indonesia.

Nugroho, S.B., Adhityawan, M., Agustini, D.H. (2019). Pendampingan Pemasaran Melalui Perbaikan Kemasan Produk Makanan Ringan Pengusaha Kecil di Semarang Utara. Jurnal PATRIA, Vol. 1 | No. 1.

Prasetyo, B. (2019). Partisipasi Masyarakat Dalam Pembangunan Desa. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, Bandung: Institut Teknologi Bandung.

Pratisti, C., Sari, N., Paramitasari, N., & Wahyuningsih, Y. (2022). Pelestarian Dan Strategi Pemasaran Produk Wisata Tahu Walik Khas Banyuwangi Dimasa Pandemi Covid 19. Jurnal Mulia.

Rahman, F., 2021, Diversifikasi Produk Tahu Untuk Peningkatan Pendapatan Produsen, Jurnal Agribisnis.

Rahmawati, S. (2022). Modal Sosial Dalam Pemberdayaan Ekonomi Komunitas. Jurnal Ekonomi & Sosial, Surabaya: Universitas Airlangga.

Sari, D. & Putra, A., 2022, Inovasi Produk Pangan Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah, Jurnal Teknologi Pangan.

Siti Nur Fadila (2024). Wawancara Dengan Wasid [Kepala Dusun Tahuan]. [Desa Kalianyar, 10 Agustus 2024].

Siti Rohmah, Salah Satu Penduduk Desa Kalianyar, Wawancara Pribadi, (Desa Kalianyar, 25 Agustus 2024)

Stj, Christiana Mayang Anggraeni, Titik Sulistyani, And Eka Rachmawati, 2021, Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Olahan Tempe, Tahu. Abdimas Akademika 2.1.

Suharto, E. (2021). "Strategi Pengembangan Ekonomi Lokal Di Pedesaan." Jurnal Ekonomi Desa, 10(1).

Wahyudi, H., Ambarwati, D. A. S., & Paujiah, S. (2023). Pengolahan Ampas Tahu menjadi Kerupuk Kulit Tahu untuk Meningkatkan Pendapatan Pekerja Industri Tahu Di Kelurahan Way Halim Kota Bandar Lampung. BEGAWI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(1).