



TA'ABBUDI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Journal homepage: <https://jurnal.unugha.ac.id/index.php/abdi>

Pemberdayaan Ibu PKK Melalui Pelatihan Pengolahan Tahu Menjadi Brownies di Desa Mandirejo, Kecamatan Merakurak, Kabupaten Tuban

Fadhillah Nursita^{1*}, Khusnul Khotimah², Wiwik Ismawati³, Nur Khofifatun Nisah⁴, Musa'adatul Khoriyah⁵, Muhammad Alvian⁶, Rr Kusuma Dwi Nur Ma'rifati⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama, Tuban, Indonesia

Email: ^{1*}fadhillahnrs@gmail.com, ²noelannafis5549@gmail.com, ³wiwikismawati403@gmail.com,
⁴nurkhofifa289@gmail.com, ⁵riyahkhor1803@gmail.com, ⁶alfianmuhammad706@gmail.com,
⁷rrkusumadewi@Stitmatuban.ac.id

ABSTRACT

Mandirejo Village, Merakurak District, Tuban Regency has local food potential in the form of tofu, which has mainly been utilized as a daily food ingredient. However, the utilization of tofu as an innovative value-added processed product is still not widely known among the community, particularly members of the Family Welfare Empowerment (PKK) group. This community service activity aimed to improve community knowledge regarding alternative tofu processing through a training program on making tofu-based brownies. The activity was conducted on July 15, 2026, at the Mandirejo Village Hall and was attended by 25 PKK members. The methods employed included identifying community needs, coordination with local partners, a demonstration of tofu brownie preparation by students participating in the Community Service Program (KKN) of IAINU Tuban, discussion, question-and-answer sessions, and product tasting. The results showed that the training was successfully implemented and received a positive response from participants, as reflected in their enthusiasm during the demonstration and active participation in the discussion session. Through this activity, participants gained knowledge about diversifying tofu into brownies as an alternative way to utilize local food resources with added economic value. Although the training was conducted in the form of a demonstration, it is expected to serve as an initial step in encouraging community creativity to develop tofu-based processed products with the potential to become home-based businesses or micro, small, and medium enterprises (MSMEs). Therefore, the tofu brownie training represents a form of community empowerment in optimizing local potential through food product innovation.

Keyword: *Community Empowerment, PKK Members, Tofu Processing, Tofu Brownies, Local Potential.*

ABSTRAK

Desa Mandirejo, Kecamatan Merakurak, Kabupaten Tuban memiliki potensi pangan lokal berupa tahu yang selama ini lebih banyak dimanfaatkan sebagai bahan makanan sehari-hari. Namun, pemanfaatan tahu sebagai produk olahan yang lebih inovatif dan memiliki nilai tambah masih belum banyak dikenal oleh masyarakat, khususnya Ibu PKK. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai alternatif pengolahan tahu melalui pelatihan pembuatan brownies berbahan dasar tahu. Kegiatan dilaksanakan pada 15 Juli 2026 di Balai Desa Mandirejo dengan peserta sebanyak 25 orang Ibu PKK. Metode yang digunakan meliputi identifikasi kebutuhan mitra, koordinasi, demonstrasi pembuatan brownies oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) IAINU Tuban, diskusi, tanya jawab, dan sesi mencicipi hasil produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan berjalan dengan baik dan mendapat respons positif dari peserta yang terlihat dari antusiasme selama mengikuti demonstrasi serta keaktifan dalam sesi diskusi. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh wawasan mengenai diversifikasi olahan tahu menjadi brownies sebagai salah satu alternatif pemanfaatan potensi pangan lokal yang memiliki nilai tambah. Meskipun pelatihan masih dilakukan dalam bentuk demonstrasi, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mendorong kreativitas masyarakat untuk mengembangkan produk olahan berbasis tahu yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumahan maupun UMKM. Dengan demikian, pelatihan pengolahan tahu menjadi

brownies menjadi salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat dalam mengoptimalkan potensi lokal melalui inovasi produk pangan.

Kata Kunci: *Pemberdayaan Masyarakat, Ibu PKK, Pengolahan Tahu, Brownies Tahu, Potensi Lokal.*

A. PENDAHULUAN

Desa Mandirejo, Kecamatan Merakurak, Kabupaten Tuban memiliki berbagai potensi yang dapat dikembangkan sebagai bagian dari upaya pemberdayaan masyarakat. Salah satu potensi yang dapat dimanfaatkan adalah tahu sebagai bahan pangan yang cukup dekat dengan kehidupan masyarakat. Tahu tidak hanya dapat dikonsumsi dalam bentuk olahan sederhana, tetapi juga memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan inovatif. Pemanfaatan bahan pangan lokal melalui diversifikasi produk menjadi salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kreativitas masyarakat sekaligus memberikan nilai tambah terhadap produk yang telah tersedia di lingkungan sekitar (Huda et al., 2026).

Ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) memiliki peran penting dalam mendukung kegiatan pemberdayaan masyarakat di tingkat desa. Melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan, anggota PKK dapat berperan dalam mengembangkan pemanfaatan potensi lokal yang terdapat di lingkungan Masyarakat (Mulyati & Suhaety, 2021). Namun, pemanfaatan tahu sebagai bahan dasar produk olahan yang lebih beragam masih perlu diperkenalkan kepada masyarakat. Tahu pada umumnya lebih banyak diolah dan dikonsumsi dalam bentuk makanan sehari-hari, sehingga diperlukan pengenalan terhadap alternatif pengolahan yang dapat menghasilkan produk dengan bentuk, cita rasa, dan nilai tambah yang berbeda.

Berdasarkan kondisi tersebut, permasalahan prioritas yang menjadi dasar kegiatan pengabdian ini adalah masih terbatasnya pengetahuan masyarakat, khususnya Ibu PKK, mengenai alternatif pengolahan tahu menjadi produk pangan yang inovatif. Keterbatasan pengetahuan tersebut menyebabkan potensi tahu sebagai bahan dasar produk olahan yang lebih beragam belum sepenuhnya dimanfaatkan. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan yang dapat memberikan pengetahuan dan wawasan kepada masyarakat mengenai pengolahan tahu melalui cara yang sederhana, mudah dipahami, dan dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Sebagai solusi terhadap permasalahan tersebut, mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) IAINU Tuban melaksanakan pelatihan pengolahan tahu menjadi brownies bagi Ibu PKK Desa Mandirejo. Brownies dipilih sebagai salah satu alternatif olahan karena dapat menjadi bentuk inovasi dalam pemanfaatan tahu sebagai bahan pangan lokal. Melalui kegiatan ini, peserta diperkenalkan pada proses pengolahan tahu menjadi produk yang berbeda dari olahan tahu pada umumnya. Pelatihan dilaksanakan melalui demonstrasi pembuatan brownies oleh mahasiswa KKN dengan menggunakan bahan-bahan yang mudah diperoleh, yaitu tahu, tepung terigu, coklat batang dan bubuk, margarin, telur, gula pasir, serta topping sesuai selera.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui proses penyampaian informasi, demonstrasi pengolahan, diskusi, dan tanya jawab. Dalam pelaksanaannya, Ibu PKK berperan sebagai peserta yang mengikuti proses pelatihan, mengamati tahapan pengolahan, serta berpartisipasi dalam sesi diskusi dan

mencicipi hasil brownies yang telah dibuat. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan peserta mengenai diversifikasi olahan tahu serta memperkenalkan alternatif pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Selain itu, pengolahan tahu menjadi brownies juga dapat membuka wawasan masyarakat mengenai potensi pengembangan produk pangan lokal yang berpeluang untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai usaha rumahan atau produk UMKM.

Luaran dari kegiatan pengabdian ini berupa peningkatan pengetahuan dan wawasan Ibu PKK mengenai pemanfaatan tahu sebagai bahan dasar produk pangan inovatif, khususnya brownies. Selain luaran berupa pengetahuan, kegiatan ini juga menghasilkan produk olahan brownies berbahan dasar tahu sebagai contoh penerapan diversifikasi pangan lokal. Dengan demikian, kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mendorong kreativitas masyarakat untuk memanfaatkan potensi yang ada di Desa Mandirejo serta mengembangkan berbagai inovasi produk pangan yang memiliki nilai tambah.

B. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2026 di Balai Desa Mandirejo, Desa Mandirejo, Kecamatan Merakurak, Kabupaten Tuban. Sasaran kegiatan adalah 25 orang ibu-ibu PKK Desa Mandirejo. Kegiatan ini merupakan salah satu program kerja mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) IAINU Tuban yang bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan tahu sebagai produk olahan yang memiliki nilai tambah.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi penyuluhan, demonstrasi, dan diskusi. Penyuluhan dilakukan dengan penyampaian materi mengenai potensi tahu sebagai bahan pangan lokal yang memiliki kandungan gizi serta peluang untuk diolah menjadi produk yang lebih inovatif dan bernilai ekonomis. Materi juga mencakup manfaat brownies tahu sebagai alternatif camilan sehat yang dapat dikembangkan sebagai usaha rumahan.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan brownies tahu. Pada tahap ini, peserta diperlihatkan secara langsung proses pembuatan brownies tahu mulai dari persiapan alat dan bahan, pencampuran adonan, proses pemanggangan, hingga hasil akhir produk. Demonstrasi dilakukan agar peserta lebih mudah memahami setiap tahapan pembuatan dan dapat mempraktikkannya secara mandiri di rumah.

Selanjutnya, kegiatan diakhiri dengan sesi diskusi dan tanya jawab. Pada sesi ini peserta diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan, menyampaikan pendapat, serta berdiskusi mengenai proses pembuatan brownies tahu dan peluang pengembangannya. Interaksi tersebut diharapkan dapat meningkatkan pemahaman peserta sekaligus memberikan solusi terhadap berbagai kendala yang mungkin dihadapi dalam praktik pembuatan brownies tahu.

Keberhasilan kegiatan dievaluasi secara deskriptif berdasarkan tingkat antusiasme, keaktifan, dan partisipasi peserta selama mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Evaluasi juga dilakukan melalui respons peserta pada saat sesi diskusi dan tanya jawab untuk mengetahui sejauh mana materi yang disampaikan

dapat dipahami. Hasil evaluasi tersebut digunakan sebagai indikator keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Tahu sebagai Produk Lokal dan Identifikasi Kebutuhan Pelatihan

Desa Mandirejo memiliki potensi pangan lokal yang dapat dikembangkan melalui inovasi pengolahan, salah satunya adalah tahu. Tahu merupakan bahan pangan yang cukup dekat dengan kehidupan masyarakat dan selama ini lebih banyak dimanfaatkan sebagai bahan makanan sehari-hari. (Syafigha & Sriyati, 2024) Kondisi tersebut menunjukkan bahwa tahu memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan dengan bentuk dan cita rasa yang berbeda. Pemanfaatan tahu tidak hanya terbatas pada pengolahan secara konvensional, tetapi juga dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan sebagai upaya menghasilkan produk yang lebih inovatif dan memiliki nilai tambah (Widowati & Utami, 2026).

Berdasarkan hasil identifikasi awal yang dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan, pemanfaatan tahu sebagai bahan dasar produk olahan seperti brownies belum banyak diperkenalkan kepada masyarakat. Pengetahuan masyarakat mengenai variasi pengolahan tahu masih perlu dikembangkan, khususnya dalam mengenalkan bahwa tahu dapat diolah menjadi produk pangan dengan karakteristik yang berbeda dari olahan tahu pada umumnya (Rosida & Anggraeny, 2025). Kondisi tersebut menjadi dasar bagi mahasiswa KKN IAINU Tuban untuk memilih pelatihan pengolahan tahu menjadi brownies sebagai bentuk solusi yang ditawarkan kepada masyarakat, khususnya Ibu PKK Desa Mandirejo.

Pemilihan Ibu PKK sebagai sasaran kegiatan didasarkan pada peran kelompok tersebut dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat dan keluarga. Melalui pelatihan, peserta tidak hanya diperkenalkan pada proses pengolahan tahu menjadi brownies, tetapi juga memperoleh wawasan mengenai pemanfaatan potensi pangan lokal menjadi produk yang lebih beragam. Brownies dipilih karena merupakan produk pangan yang cukup dikenal masyarakat dan dapat dibuat dengan bahan-bahan yang relatif mudah diperoleh, seperti tahu, tepung terigu, cokelat batang dan bubuk, margarin, telur, gula pasir, serta berbagai topping sesuai selera.

Hasil identifikasi kebutuhan tersebut menunjukkan bahwa permasalahan utama yang perlu diatasi bukan terletak pada ketersediaan bahan pangan, melainkan pada keterbatasan pengetahuan mengenai alternatif pengolahan tahu. Oleh karena itu, pelatihan dipilih sebagai metode yang sesuai untuk memberikan pengetahuan secara langsung melalui demonstrasi dan pengenalan proses pengolahan. Solusi ini diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar yang lebih mudah dipahami oleh peserta karena materi tidak hanya disampaikan secara lisan, tetapi juga diperlihatkan melalui praktik pembuatan produk oleh mahasiswa KKN.

Potensi tahu sebagai bahan pangan lokal dan adanya kebutuhan untuk memperkenalkan inovasi pengolahan menjadi faktor pendukung dalam pelaksanaan program (Rasid et al., 2024). Ketersediaan bahan yang relatif mudah diperoleh juga mendukung pemilihan tahu sebagai bahan dasar brownies. Sementara itu, keterbatasan kegiatan yang hanya dilaksanakan dalam bentuk demonstrasi menjadi salah

satu hal yang perlu diperhatikan dalam pengembangan program selanjutnya. Meskipun demikian, identifikasi kebutuhan ini menjadi dasar penting dalam pelaksanaan pelatihan karena memberikan arah yang jelas terhadap solusi yang ditawarkan, yaitu memperkenalkan alternatif pengolahan tahu menjadi brownies kepada Ibu PKK sebagai bentuk pemanfaatan potensi lokal dan pengembangan produk pangan yang memiliki nilai tambah.

Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Tahu Menjadi Brownies

Pelatihan pengolahan tahu menjadi brownies dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2026 di Balai Desa Mandirejo, Kecamatan Merakurak, Kabupaten Tuban. Kegiatan ini diikuti oleh 25 orang anggota Ibu PKK Desa Mandirejo dan dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) IAINU Tuban. Pelaksanaan kegiatan merupakan bentuk implementasi solusi terhadap permasalahan yang telah diidentifikasi sebelumnya, yaitu masih terbatasnya pengetahuan masyarakat mengenai alternatif pengolahan tahu menjadi produk pangan yang lebih beragam dan memiliki nilai tambah.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan brownis tahu

Kegiatan pelatihan diawali dengan penyampaian pengantar mengenai pemanfaatan tahu sebagai bahan pangan lokal yang dapat diolah menjadi berbagai produk. Pada tahap ini, peserta diperkenalkan dengan brownies berbahan dasar tahu sebagai salah satu alternatif inovasi pengolahan pangan. Penyampaian materi dilakukan secara sederhana agar mudah dipahami oleh peserta dan dihubungkan dengan potensi bahan pangan yang dekat dengan kehidupan masyarakat sehari-hari.

Selanjutnya, mahasiswa KKN melakukan demonstrasi pembuatan brownies berbahan dasar tahu. Demonstrasi dilakukan dengan memperkenalkan bahan-bahan yang digunakan, yaitu tahu, tepung terigu, coklat batang dan bubuk, margarin, telur, gula pasir, serta topping sesuai selera. Mahasiswa memperagakan tahapan pengolahan secara langsung sehingga peserta dapat mengamati proses pembuatan brownies dari tahap persiapan bahan hingga menghasilkan produk siap untuk dinikmati. Metode demonstrasi dipilih agar peserta memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai cara mengolah tahu menjadi produk pangan dengan bentuk dan cita rasa yang berbeda dari olahan tahu pada umumnya.

Selama kegiatan berlangsung, peserta mengikuti proses demonstrasi dengan antusias. Antusiasme tersebut terlihat dari keterlibatan peserta dalam memperhatikan tahapan pembuatan serta adanya pertanyaan yang diajukan selama kegiatan berlangsung. Sesi tanya jawab menjadi bagian penting dalam pelaksanaan pelatihan karena memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh penjelasan

lebih lanjut mengenai bahan dan proses pengolahan brownies. Setelah proses pembuatan selesai, peserta diberikan kesempatan untuk mencicipi brownies yang telah dihasilkan sebagai bagian dari pengenalan produk olahan tahu.

Pelaksanaan pelatihan menghasilkan luaran berupa produk brownies berbahan dasar tahu serta bertambahnya wawasan peserta mengenai alternatif diversifikasi pangan lokal (Gaffar et al., 2025). Meskipun proses pengolahan dilakukan melalui demonstrasi oleh mahasiswa KKN dan peserta belum melakukan praktik secara langsung, kegiatan ini tetap memberikan gambaran nyata mengenai tahapan pembuatan produk. Dengan demikian, peserta dapat mengetahui bahwa tahu tidak hanya dapat diolah menjadi makanan sehari-hari, tetapi juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar produk olahan lain yang lebih inovatif dan memiliki potensi nilai tambah (Anjelita et al., 2024).

Pelaksanaan kegiatan didukung oleh ketersediaan bahan-bahan yang mudah diperoleh serta partisipasi peserta yang cukup baik selama kegiatan berlangsung. Antusiasme peserta dalam mengikuti demonstrasi dan mengajukan pertanyaan menjadi salah satu faktor pendukung tercapainya tujuan pelatihan. Adapun keterbatasan kegiatan terletak pada pelaksanaan praktik yang dilakukan oleh mahasiswa KKN, sehingga peserta belum memperoleh pengalaman langsung dalam membuat produk. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini dapat menjadi tahap awal yang dapat dikembangkan melalui kegiatan lanjutan berupa praktik bersama dan pendampingan pengolahan produk secara langsung

Dampak Pelatihan terhadap Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Ibu PKK

Pelaksanaan pelatihan pengolahan tahu menjadi brownies memberikan dampak berupa bertambahnya wawasan peserta mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai produk olahan yang lebih beragam (Putri et al., 2024). Melalui kegiatan demonstrasi yang dilakukan oleh mahasiswa KKN IAINU Tuban, 25 peserta dari Ibu PKK Desa Mandirejo memperoleh gambaran mengenai tahapan pengolahan tahu menjadi brownies. Kegiatan ini memperkenalkan bahwa tahu tidak hanya dapat diolah menjadi makanan sehari-hari, tetapi juga dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan dasar dalam pembuatan produk pangan dengan bentuk dan cita rasa yang berbeda (Purnama et al., 2025).



Gambar 2. Foto bersama setelah demonstrasi

Dampak kegiatan terlihat dari respons peserta selama pelaksanaan pelatihan. Peserta menunjukkan antusiasme dalam mengikuti demonstrasi dan mengajukan pertanyaan terkait proses

pengolahan brownies tahu. Adanya pertanyaan dari peserta menunjukkan ketertarikan terhadap materi yang disampaikan serta adanya proses interaksi selama kegiatan berlangsung. Selain itu, sesi mencicipi hasil brownies memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengenal secara langsung produk olahan yang dihasilkan dari pemanfaatan tahu. Melalui pengalaman tersebut, peserta memperoleh gambaran bahwa bahan pangan lokal dapat dikembangkan menjadi produk yang lebih inovatif.

Meskipun peserta tidak melakukan praktik pembuatan secara langsung, kegiatan demonstrasi tetap memberikan pengetahuan awal mengenai bahan dan tahapan pengolahan brownies berbahan dasar tahu. Oleh karena itu, dampak kegiatan pada tahap ini lebih diarahkan pada peningkatan wawasan dan pengenalan keterampilan dasar pengolahan produk. Kegiatan ini menjadi langkah awal bagi peserta untuk mengetahui proses pembuatan brownies tahu dan dapat dikembangkan melalui praktik secara langsung pada kegiatan pendampingan berikutnya.

Selain memberikan pengetahuan mengenai diversifikasi olahan pangan, pelatihan ini juga membuka wawasan mengenai potensi pengembangan tahu menjadi produk yang memiliki nilai tambah (Isnaini et al., 2025). Brownies berbahan dasar tahu berpotensi dikembangkan sebagai produk olahan rumahan apabila didukung dengan proses lanjutan, seperti praktik produksi secara mandiri, pengembangan resep, pengemasan, penentuan harga, dan pemasaran (Tresnadjaja et al., 2026). Dengan demikian, kegiatan pelatihan ini dapat menjadi tahap awal dalam mendorong kreativitas masyarakat, khususnya Ibu PKK, untuk mengembangkan ide usaha berbasis potensi pangan lokal yang tersedia di Desa Mandirejo.

Keberhasilan kegiatan dapat dilihat dari terlaksananya pelatihan dengan melibatkan 25 peserta, tersampainya materi melalui demonstrasi, adanya interaksi melalui sesi tanya jawab, serta dihasilkannya produk brownies berbahan dasar tahu yang dapat dicicipi oleh peserta. Faktor pendukung kegiatan berupa antusiasme peserta dan ketersediaan bahan-bahan yang mudah diperoleh. Adapun keterbatasan kegiatan terletak pada belum dilaksanakannya praktik secara langsung oleh peserta serta belum adanya pendampingan lanjutan mengenai pengemasan dan pemasaran produk. Meskipun demikian, kegiatan ini telah memberikan dasar pengetahuan mengenai inovasi pengolahan tahu dan membuka peluang bagi pengembangan kegiatan lanjutan yang lebih aplikatif dan berorientasi pada pengembangan produk lokal.

D. PENUTUP

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pengolahan tahu menjadi brownies bagi Ibu PKK Desa Mandirejo merupakan salah satu bentuk upaya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi pangan lokal. Kegiatan ini dilaksanakan berdasarkan adanya kebutuhan untuk memperkenalkan alternatif pengolahan tahu yang lebih beragam, mengingat tahu tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dalam olahan sehari-hari, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk pangan inovatif yang memiliki nilai tambah.

Pelatihan yang dilaksanakan melalui metode demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan pengenalan produk memberikan wawasan baru kepada peserta mengenai proses pengolahan tahu menjadi brownies. Sebanyak 25 peserta Ibu PKK mengikuti kegiatan dengan antusias dan menunjukkan ketertarikan melalui perhatian selama demonstrasi serta pertanyaan yang disampaikan selama kegiatan. Produk brownies berbahan dasar tahu yang dihasilkan juga menjadi luaran nyata yang memperkenalkan bentuk diversifikasi olahan pangan lokal kepada masyarakat.

Faktor pendukung kegiatan meliputi ketersediaan bahan baku yang mudah diperoleh, proses pengolahan yang dapat diperkenalkan secara sederhana, serta antusiasme peserta selama mengikuti kegiatan. Adapun faktor penghambat kegiatan adalah keterbatasan waktu pelaksanaan dan belum adanya praktik secara langsung yang dilakukan oleh peserta. Selain itu, kegiatan belum mencakup pendampingan lebih lanjut mengenai pengemasan, perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, dan pemasaran produk. Dengan demikian, kegiatan ini belum dapat menunjukkan terbentuknya usaha atau UMKM baru, tetapi telah menjadi tahap awal dalam memperkenalkan inovasi pengolahan tahu dan membuka wawasan masyarakat mengenai potensi pengembangan produk pangan lokal yang memiliki nilai tambah.

Saran

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan, pelatihan pengolahan tahu menjadi brownies dapat dikembangkan melalui kegiatan lanjutan yang lebih aplikatif dan berkelanjutan. Pada kegiatan berikutnya, peserta diharapkan dapat dilibatkan secara langsung dalam seluruh proses pembuatan brownies sehingga pengetahuan yang diperoleh melalui demonstrasi dapat dikembangkan menjadi keterampilan praktis. Praktik secara langsung juga dapat memberikan kesempatan kepada peserta untuk memahami tahapan pengolahan secara lebih mendalam dan menyesuaikan proses pembuatan dengan kondisi yang ada di lingkungan masing-masing.

Selain aspek produksi, kegiatan lanjutan juga dapat dikembangkan dengan memberikan pendampingan mengenai pengemasan produk, penghitungan biaya produksi sederhana, penentuan harga jual, serta pemasaran melalui media yang mudah digunakan oleh masyarakat. Pendampingan tersebut dapat menjadi langkah lanjutan untuk mengembangkan brownies berbahan dasar tahu sebagai produk olahan yang berpotensi diproduksi secara rumahan. Meskipun demikian, pengembangan usaha tetap perlu disesuaikan dengan minat, kemampuan, dan kebutuhan masyarakat.

Keberlanjutan kegiatan juga dapat dilakukan melalui pengembangan berbagai inovasi olahan lain berbasis potensi pangan yang tersedia di Desa Mandirejo. Dengan demikian, kegiatan pemberdayaan tidak berhenti pada pengenalan satu jenis produk, tetapi dapat mendorong masyarakat untuk terus mengembangkan kreativitas dalam mengolah potensi lokal menjadi produk yang lebih beragam dan memiliki nilai tambah. Kolaborasi antara perguruan tinggi dan masyarakat juga dapat terus dikembangkan melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama (IAINU) Tuban yang telah memberikan dukungan dan memfasilitasi pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) sebagai bagian dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan

kepada Pemerintah Desa Mandirejo yang telah memberikan ruang dan dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan tahu menjadi brownies

Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada Ibu PKK Desa Mandirejo yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan serta menunjukkan antusiasme selama proses demonstrasi dan diskusi berlangsung. Terima kasih juga disampaikan kepada seluruh mahasiswa KKN IAINU Tuban yang telah berkontribusi dalam persiapan, pelaksanaan, dan penyelesaian kegiatan pengabdian ini. Dukungan dan kerja sama dari berbagai pihak tersebut turut mendukung terlaksananya kegiatan pelatihan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjelita, D., Meliasari, D., Natasya, P., Abi Ambiyah, F., Khodijah, K., Yustini, T., & Mutaqin, Z. (2024). Pemanfaatan Potensi Ekonomi Desa Alai Selatan Guna Peningkatan Pendapatan Melalui Diversifikasi Produk Olahan Tahu. *Arsy: Jurnal Aplikasi Riset Kepada Masyarakat*, 5(2), 207–218.
- Gaffar, A., Hasfiani, Y., Warsani, Z., Malita, S., Amrullah, L., Rahman, R. S., & Madani, N. U. (2025). Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Upaya Pengembangan Produk Pangan Lokal Di Desa Perigi Kecamatan Suela Lombok Timur. *Devote: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 4(4), 48–1052.
- Huda, A. N. A. A., Hidayat, N., Putri, A. A., Oktaviani, C. N., Fauzan, F., Fitri, F., Jamilah, J., Maret, M., Saputra, R. A., Lisandra, Y. A. L., & Others. (2026). Optimalisasi Pemanfaatan Komoditas Lokal Melalui Diversifikasi Olahan Ikan Cakalang Dan Udang Menjadi Menu Rice Bowl Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Pangan Pada Kegiatan Buka Bersama Di Masjid Miftahul Khair Rt 07 Kelurahan Mamburungan. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 5(2), 172–181.
- Isnaini, Z., Inapty, B. A., & Others. (2025). Meningkatkan Nilai Tambah Produk Tahu Melalui Diversifikasi Produk Tahu Menjadi Tahu Baxo Di Kekalik Mataram. *Jurnal Abdi Insani*, 12(5), 2014–2023.
- Mulyati, M., & Suhaety, Y. (2021). Peranan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (Pkk) Dalam Meningkatkan Pemberdayaan Perempuan Di Desa Matua Kecamatan Woja Kabupaten Dompu. *Ainara Journal (Jurnal Penelitian Dan Pkm Bidang Ilmu Pendidikan)*, 2(3), 288–294.
- Purnama, I., Adam, A., & Rahman, A. (2025). Pemanfaatan Limbah Tahu Sebagai Makanan Ringan Untuk Meningkatkan Perekonomian Umkm Pak Sardin Pada Kelurahan Oi Mbo. *Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 428–433.
- Putri, S. H., Yeni, Y., Tripermata, L., & Mutaqin, Z. (2024). Pelatihan Pembuatan Produk Lokal Menjadi Rolade Tahu Bagi Ibu-Ibu Desa Alai Selatan Kecamatan Lembak. *Abdimas Galuh*, 6(2), 2059–2067.
- Rasid, A. U., Masiaga, N., Misilu, S., Suleman, M., Usman, M., Hula, P. A., Suaiba, I., Matolodula, R., Husin, W., Tonuo, L. P., & Others. (2024). Pemanfaatan Ampas Tahu Dalam Upaya Pengembangan Potensi Usaha Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(4), 5519–5525.
- Rosida, D. F., & Anggraeny, F. T. (2025). Potensi Pengembangan Produk Inovatif Pangan Dari Limbah Tahu Sebagai Produk Diversifikasi Bernutrisi Tinggi. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (Jipemas)*, 8(3), 612–625.
- Syafigha, A., & Sriyati, S. (2024). Kajian Pemanfaatan Limbah Tahu Menjadi Olahan Pangan “Intip Tahu” Khas Desa Sindanglaut, Kabupaten Cirebon Sebagai Implementasi Etnopedagogi Biologi Pada Kurikulum Merdeka: (Study Of The Utilization Of Tofu Waste Into Processed Food" Intip Tahu" Typical Of Sindanglaut Village, Cirebon Regency As An Ethnopedagogical Implementation Biology In The Merdeka Curriculum). *Biodik*, 10(3), 430–440.
- Tresnadjaja, R., Widawati, W., Kristin, K., Ekawati, D., & Yuliani, Y. (2026). Pengembangan Rencana Usaha Wirausaha Skala Mikro Makanan Ringan Brownies Di Kota Bandung. *Jurnal Medika: Medika*, 5(1), 233–241.
- Widowati, R., & Utami, S. S. (2026). Pemberdayaan Perempuan Melalui Inovasi Pengolahan Sari Kedelai Untuk Ketahanan Pangan Dan Kemandirian Ekonomi Keluarga. *Jurnal Atma Inovasia*, 6(3), 215–219.