



## SOSIALISASI PERBAIKAN PROSES PRODUKSI TAHU DI DESA CANDIRETNO KECAMATAN PAGELARAN, KABUPATEN PRINGSEWU

<sup>1)</sup>Sussi Astuti\*, <sup>2)</sup>Dewi Sartika, <sup>3)</sup>Muhammad Irfan Affandi, <sup>4)</sup>Wartariyus

<sup>1,2)</sup>Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung

<sup>3)</sup>Jurusan Agribisnis, Universitas Lampung

<sup>4)</sup>Program Studi Manajemen Informatika, Universitas Lampung

\*Koresponden Email: [sussi.astuti@fp.unila.ac.id](mailto:sussi.astuti@fp.unila.ac.id)

Submitted: 16-02-24	Revised: 18-02-24	Accepted: 27-03-24
---------------------	-------------------	--------------------

### Abstrak

Terdapat 26 pengusaha agroindustri tahu skala rumah tangga (mikro), yang keseluruhannya merupakan penduduk asli Desa Candiretno Kecamatan Pagelaran Kabupaten Pringsewu, dengan 3 type produksi tahu yang dihasilkan antara lain : tahu putih, tahu kuning dan tahu goreng. Pengabdian masyarakat bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan yang perlu pengusaha tahu ketahui dalam upaya peningkatan kualitas mutu tahu yang dihasilkan, antara lain dengan cara: (1) Meningkatkan pengetahuan pengusaha tahu mengenai berbagai alternatif pengawetan tahu; (2) Meningkatkan pengetahuan pengusaha tahu mengenai pemilihan dan penggunaan pewarna yang aman pada proses pembuatan tahu kuning; dan (3) Meningkatkan pengetahuan pengusaha tahu mengenai pemilihan dan keamanan minyak goreng dalam proses pembuatan tahu goreng. Metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi dan demonstrasi. Hasil kegiatan menunjukkan pengetahuan peserta dari nilai rerata 35,3% sebelum pelatihan (evaluasi awal) menjadi 99% setelah pelatihan (evaluasi akhir), sehingga peningkatan pengetahuan peserta setelah pelatihan sebesar 63,7% (tergolong pada kategori sedang). Manfaat dan tujuan pelatihan yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini dapat dinyatakan telah berhasil dan sesuai harapan.

**Kata kunci** : jenis produksi tahu, perbaikan proses produksi, mutu kualitas tahu

### Abstract

*There are 26 tofu agro-industry entrepreneurs on a household (micro) scale, all of whom are natives of Candiretno Village, Pagelaran District, Pringsewu Regency, with 3 types of tofu production, including: white tofu, yellow tofu and fried tofu. Community service aims to identify problems that tofu entrepreneurs need to know about in an effort to improve the quality of the tofu produced, including by: (1) Increasing the knowledge of tofu entrepreneurs regarding various alternatives for preserving tofu; (2) Increase the knowledge of tofu entrepreneurs regarding the selection and use of safe dyes in the process of making yellow tofu; and (3) Increase the knowledge of tofu entrepreneurs regarding the selection and safety of cooking oil in the process of making fried tofu. The methods used are lectures, discussions and demonstrations. The results of the activity showed that the participants' knowledge increased from an average value of 35.3% before the training (initial evaluation) to 99% after the training (final evaluation), so that the increase in participants' knowledge after the training was 63.7% (classified in the medium category). The benefits and training objectives to be achieved in this service activity can be stated to have been successful and as expected*

*Keywords: types of tofu production, improvement of production processes, quality of tofu*

## 1. PENDAHULUAN

Pada pelaksanaan Program Perbaikan Menu Makanan Rakyat dan Program Peningkatan Gizi, kedelai telah dipilih sebagai salah satu bahan pangan sumber protein nabati yang dikembangkan sebagai bahan baku utama diversifikasi produk olahan kedelai dalam upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia[1]. Kedelai mengandung protein yang relatif tinggi ( $\pm 40\%$ ) dibanding sumber protein nabati yang lainnya[2], [3]. Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai yang digemari masyarakat luas dan digunakan sebagai lauk pauk maupun makanan selingan. Tahu juga dikenal sebagai makanan rakyat karena harganya murah sehingga terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat<sup>[4]</sup>. Mengingat konsumennya terdiri dari berbagai lapisan, permintaan pada produk ini tergolong tinggi.

Salah satu kluster agroindustri tahu yang tersebar di Provinsi Lampung terdapat di Desa Candiretno Kecamatan Pagelaran Kabupaten Pringsewu. Di kluster agroindustri tahu ini terdapat 26 pengusaha agroindustri tahu skala rumah tangga (mikro) yang seluruhnya merupakan penduduk asli desa tersebut. Terbentuknya kluster agroindustri tahu di Desa Candiretno karena adanya hubungan kekerabatan (hubungan orang tua dan anak yang tinggal berdekatan dan memiliki usaha pengolahan yang sama) serta lokasi agroindustri yang masih dalam satu wilayah atau berdekatan. Kelebihan Usaha Mikro tahu di Desa Candiretno adalah tidak membutuhkan teknologi tinggi sehingga dalam proses produksinya tidak memerlukan tenaga khusus dan tidak memerlukan investasi yang besar. Namun usaha ini tetap memberikan nilai tambah yang lebih baik jika dibandingkan dengan produk primernya yaitu kedelai. Hal tersebut sesuai dengan kondisi pedesaan yang biasanya memiliki tingkat pendidikan rendah, skill yang kurang memadai serta modal yang sangat terbatas.

Agar produksi tahu di Desa Candiretno terus berkembang, diperlukan edukasi melalui penyuluhan penerapan ipteks dalam perbaikan proses produksi tahu sehingga dihasilkan produk tahu yang aman dan bermutu. Saat ini, pengusaha sentra produksi tahu skala rumah tangga di Desa Candiretno memproduksi tahu putih, tahu kuning dan tahu goreng. Survei awal di sentra industri tahu Desa Candiretno menunjukkan adanya pengusaha tahu yang menggunakan pewarna sintesis *non food grade* untuk membuat tahu kuning. Dalam hal ini, pengusaha tahu perlu mendapatkan informasi adanya pewarna sintesis yang tidak diproduksi secara khusus untuk makanan, namun beredar di pasaran dan umum digunakan dalam pengolahan pangan. Edukasi perlu diberikan pada pengusaha tahu karena bahan tersebut sangat berbahaya apabila digunakan dalam proses pengolahan atau pengawetan makanan, mengingat pemberian dalam jangka panjang akan menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan [5]. Bahan tambahan pangan (BTP) yang digunakan secara berlebihan maupun bahan kimia berbahaya sering disalahgunakan dalam proses pengolahan pangan dengan tujuan untuk meningkatkan daya tarik dan memperpanjang masa simpan produk [6], [7]. Di samping itu, minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng tahu juga dipasok dari supplier tertentu, sehingga ada kekhawatiran minyak goreng yang digunakan adalah minyak goreng tidak layak pakai yang telah didaur ulang. Berdasarkan survey awal, hal ini diamati dari penampakan minyak secara visual yang nampak lebih keruh dibanding minyak goreng curah biasa.

Berdasarkan uraian di atas, tim pengabdian pada masyarakat Fakultas Pertanian Universitas Lampung memandang perlu untuk melakukan penerapan Ipteks dalam upaya perbaikan proses produksi tahu yang aman dan bermutu di Desa Candiretno Kecamatan Pagelaran Kabupaten Pringsewu. Pengabdian ini dilakukan untuk menyebarluaskan hasil

penelitian yang berkaitan dengan usaha untuk meningkatkan produksi dan kualitas tahu. Di samping itu, kegiatan pengabdian ini diharapkan juga dapat menunjang pengembangan produksi tahu khususnya perbaikan proses produksi tahu dalam penyediaan makanan yang aman, bermutu, sehat dan bergizi.

Permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah pengusaha tahu perlu mendapat peningkatan : (1) Pengetahuan mengenai berbagai alternatif pengawetan tahu, (2) Pengetahuan mengenai pemilihan dan penggunaan pewarna yang aman pada proses pembuatan tahu, dan (3) Pengetahuan mengenai pemilihan dan keamanan minyak goreng dalam proses pembuatan tahu goreng.

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian pada pengusaha tahu dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi. Metode ini diterapkan untuk menyampaikan informasi kepada pengusaha tahu tentang berbagai alternatif pengawetan tahu, pewarna yang aman dalam proses pembuatan tahu, dan keamanan minyak goreng dalam proses pembuatan tahu goreng. Ceramah dilakukan dengan tanya jawab dan diskusi sehingga diketahui tingkat pemahaman sasaran terhadap materi yang diberikan. Tingkat keberhasilan program dilakukan dengan cara penilaian melalui wawancara dan pemantauan

Keterkaitan antara kegiatan yang dilakukan dengan berbagai institusi terkait serta peran dan manfaat institusi yang terlibat disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Keterlibatan, peran dan manfaat institusi pada kegiatan pengabdian

No.	Institusi yang terlibat	Peran	Manfaat institusi
1.	Perguruan Tinggi (UNILA)	1. Menyediakan sumberdaya manusia dan teknologi 2. Melakukan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi 3. Membantu advokasi 4. Melakukan penyuluhan tentang perbaikan mutu produksi pada proses produksi tahu 5. Motor penggerak untuk perbaikan mutu produksi tahu yang aman dan bergizi	1. Melaksanakan Darma Pengabdian pada Masyarakat 2. Sebagai bahan masukan dalam proses belajar mengajar

### 2.1 Keterlibatan Mitra

Kegiatan pengabdian berlangsung dengan melibatkan 26 pengusaha industri rumah tangga tahu di Desa Candiretno Kecamatan Pagelaran Kabupaten Pringsewu. Keterlibatan Mitra dimulai sejak perencanaan, pada saat pelaksanaan pengabdian dan kegiatan evaluasi. Mitra menyediakan tempat untuk berlangsungnya kegiatan penyuluhan

### 2.2 Rancangan Evaluasi

Bentuk evaluasi yang akan dilakukan pada kegiatan ini adalah :

- 1) Evaluasi awal, dilakukan dengan metode pre-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta mengenai topik yang akan disampaikan dalam pelatihan. Kategori tingkat pengetahuan peserta dibedakan menjadi tiga, yaitu rendah (<40), sedang (40-80), dan tinggi ( $\geq 80$ ).
- 2) Evaluasi akhir, dilakukan dengan metode post test dengan menggunakan daftar pertanyaan yang sama seperti evaluasi awal. Evaluasi ini untuk mengetahui tingkat pencapaian tujuan kegiatan yang dilakukan. Kategori keberhasilan kegiatan ditetapkan berdasarkan tingkat pengetahuan peserta, yaitu rendah (<40), sedang (40-80), dan tinggi ( $\geq 80$ )

Pada Tabel 2 disajikan kriteria dan indikator pencapaian tujuan, serta tolok ukur yang digunakan untuk menyatakan keberhasilan dari kegiatan yang dilakukan.

Tabel 2. Kriteria dan indikator pencapaian tujuan, serta tolok ukur keberhasilan

Kriteria dan indikator pencapaian tujuan	Tolok ukur keberhasilan
a. Kemampuan pengusaha tahu dalam memahami berbagai alternatif pengawetan tahu	- Dinilai dengan kuesioner. Dilakukan pada awal dan akhir kegiatan
b. Kemampuan pengusaha tahu dalam memilih dan menggunakan pewarna yang aman pada proses pembuatan tahu	- Dinilai dengan kuesioner. Dilakukan pada awal dan akhir kegiatan
c. Kemampuan pengusaha tahu dalam memilih minyak goreng yang bermutu dan aman dalam proses pembuatan tahu.	- Dinilai dengan kuesioner. Dilakukan pada awal dan akhir kegiatan

### 3. HASIL DAN PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di rumah Bapak Sunar. Di wilayah Kabupaten Pringsewu, nama resmi desa menggunakan istilah “pekon”. Kegiatan pelatihan diawali dengan memberikan pre test (rincian daftar pertanyaan/kuesioner) untuk mengevaluasi pengetahuan dasar peserta pelatihan terhadap materi yang akan disuluhkan. Setelah itu, acara dilanjutkan dengan ceramah materi pelatihan dan demonstrasi. Untuk mempermudah pemahaman, materi yang disampaikan oleh nara sumber diberikan dengan menggunakan multimedia LCD. Materi pelatihan yang diberikan juga diperbanyak dalam satu berkas seminar kit yang dilengkapi dengan block note dan alat tulis sehingga setiap peserta pelatihan mendapatkan semua materi yang disampaikan nara sumber. Kegiatan penyuluhan, peserta dan nara sumber pada kegiatan pengabdian disajikan pada Gambar 1, 2 dan 3.



Gambar 1. Peserta kegiatan pengabdian sosialisasi perbaikan proses produksi tahu di Desa Candiretno Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Pringsewu



Gambar 2. Pemaparan materi oleh nara sumber



Gambar 3. Sesi tanya jawab antara peserta dengan nara sumber

Penyampaian materi oleh narasumber dan kegiatan demonstrasi berjalan dengan sangat baik dan lancar. Hal ini terlihat dari besarnya tanggapan para peserta dalam mengikuti kegiatan pelatihan, dengan interaksi imbal balik yang sangat aktif dan banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh peserta pelatihan pada masing-masing nara sumber. Kegiatan pelatihan ini dihadiri oleh 26 orang pengusaha tahu Desa/Pekon Candiretno yang berasal dari dua Dusun, yaitu Dusun Candiretno dan Dusun Kuto Pengasih. Pengusaha tahu Desa Candiretno menunjukkan sikap antusias dan memberikan respon yang sangat positif terhadap keseluruhan materi yang disampaikan narasumber selama berlangsungnya pelatihan dan penyuluhan. Peserta pelatihan menyatakan bahwa materi yang disampaikan oleh narasumber telah memberi manfaat dalam menambah dan memperluas wawasan pengetahuan mereka. Disampaikan oleh peserta pelatihan bahwa materi yang diberikan narasumber sebagian telah diketahui, namun pemahaman terhadap materi tersebut dirasakan sangat kurang (dibuktikan dengan hasil pre-test). Beberapa materi yang disampaikan narasumber ada yang informasinya belum mereka ketahui. Pada saat dilangsungkan kegiatan ceramah, beberapa pengusaha tahu dari dusun Kuto Pengasih tidak dapat hadir karena masih melakukan kegiatan proses produksi tahu, sehingga peserta dari dusun yang sama berinisiatif untuk membawakan seminar kit yang berisi materi penyuluhan untuk diberikan pada pengusaha tahu yang

tidak dapat hadir tersebut untuk sharing informasi. Hal ini membuktikan bahwa kegiatan penyuluhan yang berkaitan dengan upaya untuk meningkatkan mutu dan keamanan pangan produk tahu masih sangat mereka butuhkan. Selama berlangsungnya kegiatan penyuluhan dan demonstrasi, telah dilakukan pengamatan terhadap aktivitas peserta penyuluhan. Secara keseluruhan, peserta penyuluhan pada umumnya sangat antusias dan dapat mengikuti kegiatan penyuluhan secara aktif. Hal ini terlihat dari hasil pengamatan terhadap peserta pada kegiatan memperhatikan penjelasan, bertanya, mengemukakan pendapat, dan menjawab pertanyaan yang diajukan narasumber.

Rekapitulasi hasil pre-test memperlihatkan bahwa pengetahuan peserta terhadap materi yang diberikan dengan menjawab “mengetahui” terhadap pertanyaan yang diajukan : (1) Pengetahuan tentang pengawetan sebesar 58%; (2) Pengetahuan tentang pemilihan dan penggunaan pewarna yang aman sebesar 27%, dan (3) Pengetahuan tentang keamanan minyak goreng pada proses pembuatan tahu sebesar 21%. Nilai rata-rata pengetahuan awal peserta terhadap materi yang disampaikan sebesar 35,3%. Adanya kandungan protein yang cukup tinggi menyebabkan tahu mudah mengalami kerusakan, karena protein merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroba. Di samping itu, kandungan air tahu cukup besar (sampai 80%) [8]. Dalam suhu ruang dan tanpa kemasan, umur simpan tahu hanya sekitar 1-2 hari, selanjutnya rasa tahu menjadi asam. Seperti produk makanan lain yang tidak dapat bertahan lama, maka daerah pemasaran tahu hanya terbatas pada daerah sekitar tempat produksi. Usaha meningkatkan kapasitas produksi menjadi sulit karena keadaan tersebut. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk mengatasi kendala yang dihadapi dalam meningkatkan produksi tahu. Salah satu alternatif yang dapat ditawarkan adalah melalui proses pengawetan tahu. Perebusan dan perendaman dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan tahu sampai 3-4 hari, sedangkan perlakuan penyimpanan tahu dalam lemari pendingin dalam keadaan terendam air dapat mempertahankan umur simpan tahu sekitar 5 hari. Proses pengawetan tahu juga dapat dilakukan dengan membuat larutan kalium sorbat 0,3%. Tahu yang diawetkan dengan kalium sorbat mempunyai kekerasan normal meskipun sedikit porous [9].



Gambar 4. Bubur kedelai hasil penggilingan dan proses pemasakan bubur kedelai



Gambar 5. Proses pencetakan tahu putih



Gambar 6. Tahu putih hasil cetakan dan tahu goreng

Hasil survey awal di Desa Candiretno menunjukkan bahwa ada pengusaha tahu yang menggunakan pewarna sintetis *non food grade* untuk membuat tahu kuning. Apabila memproduksi tahu yang berwarna kuning, warna kuning dapat menggunakan pewarna alami seperti kunyit atau pewarna makanan buatan/sintetik yang diizinkan penggunaannya karena diproduksi secara khusus untuk makanan. Keunggulan pewarna sintetis dibanding pewarna alami adalah mempunyai kekuatan mewarnai yang lebih kuat, lebih seragam dan biasanya lebih murah. Dalam penggunaan pewarna makanan, harus diperhatikan dengan benar tulisan yang tertera dalam kemasan. Pilih pewarna makanan yang beretiket "*food colour*" dan pemakaian pewarna sintetis harus memperhatikan dosis pemakaian [10]. Takaran maksimum pemakaian pewarna pangan secara nasional dalam Depkes (2012) [11]. Salah satu pewarna yang tidak boleh digunakan atau dilarang untuk digunakan sebagai BTP yaitu Methanil Yellow (CI 13065) [12]. Pewarna kuning Methanil Yellow ini perlu dicermati karena sampai sekarang masih dijual di Indonesia dan sering digunakan sebagai pewarna tahu. Pewarna Methanil Yellow dilaporkan menyebabkan kerusakan hati, kandung kemih, saluran pencernaan, dan kulit [13]. Bahan pewarna non pangan ini dapat membahayakan kesehatan apabila ditambahkan dalam jumlah berlebih pada makanan, atau ditambahkan dalam jumlah kecil namun dikonsumsi secara terus menerus dalam jangka waktu yang lama [14]. Metanil yellow dilaporkan bersifat toksik/memberikan efek beracun dalam tubuh. Penggunaan pewarna sintetis *non food grade* dapat diamati dari cirinya. Secara umum, pewarna makanan *non food grade* penampakannya sangat menyala/terang menyolok. Biasanya makanan yang diberi pewarna untuk makanan warnanya tidak begitu menyolok. Pada tahu, jika menggunakan pewarna metanil yellow, maka warna tahu akan kuning merata dengan warna menyolok. Pemakaian pewarna Methanil Yellow pada tahu harus diganti dengan pewarna alami dari kelompok karotenoid atau kurkumin seperti kunyit, atau menggunakan pewarna sintetis yang diizinkan dan dapat digunakan dalam pembuatan tahu, seperti tartrazin, kuning kuinolin, atau kuning FCF, ketiganya termasuk pewarna makanan yang aman untuk

dikonsumsi pada dosis sesuai anjuran [15], [16], [17]. Kurkumin merupakan pewarna alami berwarna kuning yang diekstrak dari kunyit (*Curcuma longa*). Selain sebagai pewarna, kunyit sekaligus juga berfungsi sebagai bahan pengawet karena mengandung senyawa anti mikroba

Proses penggorengan yang dilakukan di industri tahu umumnya membutuhkan minyak dalam jumlah banyak karena tahu yang digoreng harus terendam seluruhnya (*deep frying*). Penggunaan minyak kelapa yang kurang bagus mutunya akan menurunkan kualitas tahu goreng yang dihasilkan, apalagi jika digunakan minyak jelantah yang diperoleh dari hasil penggorengan berulang kali dengan warna hitam pekat [18], [19]. Menurut hasil kajian oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), minyak yang digunakan berkali-kali dapat memberikan dampak pada gangguan kesehatan. Minyak goreng yang digunakan berulang-ulang mengurangi kualitas dan menurunkan nilai gizi bahan pangan yang diolah. Minyak goreng dengan proses pemanasan yang cukup lama, mengalami reaksi hidrolisis dan reaksi oksidasi. Kedua reaksi tersebut dapat menyebabkan kerusakan pada minyak goreng [20].

Pemakaian minyak goreng yang berulang-ulang atau tidak layak pakai akan mengakibatkan berbagai kerusakan organ tubuh, karena terjadi reaksi oksidasi pada saat penggorengan. Dilaporkan bahwa pada tikus yang diberi minyak goreng bekas tidak layak pakai, terjadi kerusakan pada sel hati, jantung, pembuluh darah maupun ginjal [21]. Minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng tahu hasil produksi pengusaha tahu di Desa Candiretno juga dipasok dari supplier tertentu dengan harga lebih murah dibanding minyak goreng biasa, dengan penampakan minyak yang lebih keruh dan berbusa. Hal ini perlu diwaspadai oleh produsen tahu sehingga diperlukan edukasi terhadap produsen tahu Candiretno. Minyak goreng bekas yang didaur ulang dikenal dengan *fake vegetable oil* dan *hogwash oil*, yang diperoleh setelah minyak bekas mengalami perlakuan-perlakuan tertentu. Harapan akhir dengan diadakannya kegiatan penyuluhan untuk perbaikan proses produksi tahu yang aman dan bermutu, peserta pelatihan yang keseluruhannya merupakan pengusaha tahu Desa Candiretno dapat lebih meningkatkan keamanan dan mutu produk tahu yang mereka hasilkan.

Setelah kegiatan penyuluhan berakhir, setiap peserta diminta untuk menjawab kuesioner untuk mengevaluasi nilai post-test. Pertanyaan yang diajukan pada evaluasi post-test sama dengan pertanyaan evaluasi pre-test. Hasil rekapitulasi nilai evaluasi akhir/post-test menunjukkan peningkatan, terlihat dari rekapitulasi nilai peserta yang menjawab "mengetahui" terhadap pertanyaan yang diajukan yaitu : (1) Pengetahuan tentang berbagai alternatif pengawetan tahu sebesar 100%; (2) Pengetahuan tentang memilih dan menggunakan pewarna yang aman pada proses pembuatan tahu sebesar 100%, dan (3) Pengetahuan tentang pemilihan dan keamanan minyak goreng dalam proses pembuatan tahu sebesar 97%. Rata-rata pengetahuan peserta pada hasil post-test terhadap semua materi yang diberikan oleh nara sumber sebesar 99%. Dengan demikian, pengetahuan peserta setelah diberikan penyuluhan mengalami peningkatan sebesar 63,7%. Peningkatan hasil evaluasi akhir ini tergolong pada kategori sedang, dan mengindikasikan bahwa manfaat dan tujuan penyuluhan yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini dinyatakan berhasil dan sesuai harapan.

### 3. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan penyuluhan secara keseluruhan, disimpulkan bahwa pengetahuan peserta terhadap materi penyuluhan mengalami peningkatan, dari nilai rerata 35,3% sebelum pelatihan (evaluasi awal) menjadi 99% setelah penyuluhan (evaluasi akhir). Peningkatan pengetahuan peserta sebesar 63,7% (tergolong pada kategori sedang). Manfaat dan tujuan penyuluhan yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini dapat dinyatakan telah berhasil dan sesuai harapan.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Endang, S.R., Rahayu, S., Sidar A., Purwadi, T. dan Rochdyanto, S. 2012. *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Kanisius, Yogyakarta.
- [2] Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. 2005. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- [3] Suprpti, M.L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Kanisius, Yogyakarta.
- [4] Sunyoto, Rosidah, dan Bintari, S.H. 2014. Penerapan Iptek usaha pembuatan tahu dan tempe di Bandungan Kabupaten Semarang. *Rekayasa*. 12(1):16-24. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/rekayasa/article/view/5583>
- [5] Wijaya, C.H dan Mulyono, N. 2009. *Bahan Tambahan Pangan : Pewarna*. IPB Press, Bogor.
- [6] Winarno, F.G. 1997. *Naskah Akademis Keamanan Pangan*. IPB Press, Bogor.
- [7] Winarno, F.G dan Surono. 2004. *GMP : Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M-Brio Press, Bogor.
- [8] Barus, T., Wulandari, Y.R.E., Hutagalung, R.A., dan Subali, D. 2019. Pelatihan membuat tahu yang sehat pada WKPRI PAROKI ST. Maria Fatima, Sentul City, Bogor. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*. 2(1):20-29. <https://journal.untar.ac.id/index.php/baktimas/article/view/4339>
- [9] Hidayat, N. 2015. Pendampingan pembuatan tahu putih dalam upaya mengembangkan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). *Ngabdi*. 1(1):14-23. <https://journal.csspublishing.com/index.php/ngabdi/article/view/13>
- [10] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Undang-Undang Nomor 18 Tentang Pangan. Jakarta.
- [11] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Depkes. Jakarta.
- [12] Kusmayadi A. dan Sukandar, D. 2009. Food Safety and Its Applications in Daily Life to Prevent Dangers of Consuming Unsafe Foods and Promote SPFS Farmer's Health.
- [13] Yuliarti, N. 2007. *Awas! Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Andi, Yogyakarta
- [14] Adriani, A. dan Zarwinda, I. 2019. Pendidikan untuk masyarakat tentang bahaya pewarna melalui publikasi hasil analisis kualitatif pewarna sintetis dalam saus. *Jurnal Serambi Ilmu*. 20(2):217-237. <https://ojs.serambimekkah.ac.id/serambi-ilmu/article/view/1455>
- [15] Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. 2005. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- [16] Wijaya, C.H dan Mulyono, N. 2009. *Bahan Tambahan Pangan : Pewarna*. IPB Press, Bogor.
- [17] Aminah, M.S. dan Himawan, C. 2009. *Bahan-bahan Berbahaya dalam Kehidupan : Kenali Produk Sebelum Membeli*. Salamadani, Bandung.

- [18] Muttaqin, W.W. dan Permana, D.A.S. 2022. Peningkatan pemahaman penggunaan minyak goreng pada masyarakat di Kelurahan Sidanegara Kabupaten Cilacap. *Jurnal Abdimas BSI*. 5(1):156-164. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas/article/view/12036>
- [19] Ardhany, S.D. dan Lamsiyah. 2018. Tingkat pengetahuan pedagang warung tenda di Jalan Yos Sudarso Palangkaraya tentang bahaya penggunaan minyak jelantah bagi kesehatan. *Jurnal Surya Medika*. 3(2):62-68.
- [20] Nainggolan, B.S. dan Anna, J. 2016. Uji kelayakan minyak goreng curah dan kemasan yang digunakan menggoreng secara berulang. *Jurnal Pendidikan Kimia*. 08(01):45-57. DOI:10.24114/JPKIM.V8I1.4424
- [21] Rukmini, A. 2007. Regenerasi minyak goreng bekas dengan arang sekam menekan kerusakan organ tubuh. *Seminar Nasional Teknologi*, Yogyakarta, 24 Nopember 2007.