



Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Tahu Sehat Alami Bagi Mahasiswa dan Dosen

**Deltri Apriyeni¹, Yas Andria², Yulina Eliza³, Zusmawati⁴, Sumiati⁵,
Maria Maghdalena⁶, Saiful Anwar⁷**

^{1,2,3,4,5,6,7} Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi KBP, Padang, Indonesia
Email: deltri.apri@gmail.com

RIWAYAT ARTIKEL

Received: 2024-09-09

Revised : 2024-09-19

Accepted: 2024-09-30

KEYWORD

Entrepreneurship

Natural Healthy Tofu,

MSMEs,

Nutritious Food

KATA KUNCI

Kewirausahaan

Tahu Sehat Alami,

UMKM,

Makanan Berigizi

ABSTRACT

This community service activity aims to provide insights, learning experiences, and business opportunities for students and provide lecturers with a perspective on MSME (Micro, Small, and Medium Enterprises) activities. The production of healthy tofu is the choice of location for service because tofu is a source of nutritious food needed by all levels of society. The demand for tofu in the market is a demand that continues to repeat every day. Various variants derived from tofu can also be developed as a source of business income. Based on the results of observations and interviews conducted with tofu factory owners, the process of making healthy tofu can be explained. Various necessary equipment, quality raw materials, and production results are presented descriptively and supplemented by photos taken during the service process. The process of making healthy tofu begins with soybean soaking, grinding, filtering, and printing healthy tofu. Then the tofu produced is processed into various variants, such as tofu stuffed meatballs, soy milk, and stuffed tofu. The service activities carried out have gone according to plan and have provided entrepreneurial insights for students as one of the ideas in doing business.

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan wawasan, pengalaman belajar dan peluang berusaha bagi mahasiswa dan memberikan dosen prespektif tentang aktivitas UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dan merupakan sumber bahan pembelajaran bagi mata kuliah kewirausahaan. Sulitnya lapangan pekerjaan di sector formal merupakan permasalahan yang dihadapi oleh mahasiswa dan perguruan tinggi sebagai lembaga yang turut bertanggung jawab bagi lulusannya. Pembuatan tahu sehat menjadi pilihan lokasi untuk pengabdian karena tahu merupakan sumber makanan yang bergizi yang dibutuhkan oleh seluruh lapisan masyarakat. Permintaan tahu dipasaran merupakan permintaan yang terus berulang setiap harinya. Berbagai varian yang berasal dari tahu juga bisa dikembangkan sebagai sumber pendapatan usaha. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan dengan pemilik pabrik tahu dapat dijelaskan proses pembuatan tahu sehat. Berbagai peralatan yang diperlukan, bahan baku yang berkualitas, hasil produksi dipaparkan secara deskriptif dan ditambah dengan foto-foto yang diambil selama proses pengabdian dilakukan. Proses pembuatan tahu sehat dimulai dengan perendaman kedelai, penggilingan,

penyaringan, pencetakan tahu sehat. Kemudian tahu yang dihasilkan diolah menjadi berbagai varian, seperti tahu isi bakso, susu kedelai dan tahu isi. Pemasaran tahu sehat meliputi berbagai hotel, café, rumah makan dan warga masyarakat yang langsung datang membeli tahu ke pabrik. Karena tahu sehat tidak dijual di pasar seperti tahu lainnya. Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan telah berjalan sesuai dengan rencana dan telah memberikan wawasan berwirausaha bagi mahasiswa sebagai salah satu ide dalam berusaha. Dosen dapat menambah wawasan tentang aktivitas UMKM dan menjadi bahan ajar pada matakuliah kewirausahaan.

1. Pendahuluan

Kewajiban perguruan tinggi untuk menciptakan sumberdaya manusia yang siap bersaing di dunia kerja dan memandirikan mahasiswa. Kemandirian mahasiswa secara ekonomi bisa diupayakan melalui aktivitas berwirausaha. Kewirausahaan bagi mahasiswa merupakan kegiatan pembekalan yang diperlukan untuk mempersiapkan diri memasuki dunia kerja. Pilihan untuk bekerja atau berwirausaha merupakan pilihan setelah menyelesaikan kuliah di perguruan tinggi. Chairael et al., (2023) menyampaikan pentingnya peran kewirausahaan bagi siapapun yang menjalankan usaha. Oleh karena itu, STIE KBP menyiapkan mahasiswa dan dosen untuk belajar langsung pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah). Pengalaman belajar ini diharapkan dapat memperkaya wawasan mahasiswa untuk tertarik memasuki dunia usaha. Menumbuh kembangkan kreativitas dijelaskan Fitriani et al., (2024) dalam berwirausaha. Jika berharap setelah tamat kuliah mencari pekerjaan, lapangan pekerjaan sangat terbatas, artinya tidak sebanding dengan jumlah mahasiswa yang diwisuda setiap tahun terus bertambah. Kasmir, (2016) perlu mempersiapkan mental mahasiswa dalam mengambil resiko dalam berwirausaha. Jiwa berwirausaha harus dipupuk sedini mungkin agar pilihan berwirausaha menjadi prioritas (Nurhayati, 2020).

Berdasarkan fenomena ini, dosen dan mahasiswa melakukan kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk menambah wawasan terkait aktivitas wirausaha. Pemilihan UMKM ini dilatarbelakangi dari kebutuhan pokok masyarakat setiap harinya. Kebutuhan pokok terutama makanan adalah kebutuhan yang diperlukan bagi semua masyarakat. Otomatis membuka usaha makanan memberikan permintaan yang terus-menerus setiap harinya. Termasuk tahu yang banyak digemari oleh seluruh lapisan masyarakat. Tahu yang ada dipasaran terdiri dari berbagai macam jenisnya, masing-masing memiliki cita rasa yang berbeda. Fenomena ini sejalan dengan pendapat (Sangging & Yoga, 2024) ;

(Wulandari & Novita, 2024) bahwa perlunya inovasi dalam penjualan produk.

Menciptakan rasa yang baru dan berbagai varian dari bahan yang berasal dari tahu juga turut mendukung usaha ini. Berbagai variasi produk diantaranya, tahu isi bakso ikan, ayam, susu kedelai yang berasal dari produksi tahu. Sedangkan sisa ampas tahu juga bisa di buat menjadi oncom atau juga bisa dijadikan untuk pakan ternak dan ikan. Disamping itu, usaha tahu sehat ini memiliki keistimewaan dari cita rasa yang berbeda dari tahu yang lainnya. Meskipun harga tahu sehat lebih mahal dari pada tahu sejenis lainnya. Tahu sehat berbahan alami sangat diminati oleh konsumen, terutama rumah tangga yang menyadari pentingnya konsumsi tahu yang berbahan alami dan bebas dari pengawet, hotel-hotel berbintang, café dan rumah makan. Menciptakan produk yang sehat dan ramah lingkungan sejalan dengan pendapat (Hamdan et al., 2024).

Disamping itu, banyaknya isu yang beredar dikalangan masyarakat bahwa tahu memiliki pengawet seperti formalin yang berbahaya bagi kesehatan tubuh manusia banyak beredar di pasaran. Hal ini membuat peluang usaha tahu sehat alami mendapat tempat dikalangan konsumen yang peduli dengan kesehatan. Meskipun konsumen tahu sehat alami harus membeli tahu lebih tinggi harganya dibandingkan dengan tahu yang sama. Hal ini sebanding dengan cita rasa yang diberikan dan komitmen sehat bagi konsumen yang mengkonsumsi tahu.

Kegiatan pelatihan berwirausaha ini penting dilakukan karena merupakan pembekalan diri bagi mahasiswa agar memiliki jiwa dan semangat berwirausaha yang harus ditumbuhkembangkan sejak dibangku kuliah. Bagi dosen berguna untuk menambah wawasan tentang bisnis yang dilakukan UMKM dan dapat memanfaatkan bisnis tahu sehat alami sebagai materi pembelajaran bagi mahasiswa. Berdasarkan studi lapangan yang dilakukan dengan menggunakan teknik observasi, wawancara dan video selama kegiatan berlangsung kegiatan ini berjalan dengan lancar dan sesuai rencana.

2. Tinjauan Literatur

Entrepreneurship adalah suatu sikap mental, pandangan, wawasan serta pola pikir dan pola tindak seseorang terhadap tugas-tugas yang menjadi tanggungjawabnya dan selalu berorientasi kepada pelanggan. Atau dapat juga diartikan sebagai semua tindakan dari seseorang yang mampu memberi nilai terhadap tugas dan tanggungjawabnya. Seorang wirausaha harus memiliki perencanaan strategis yaitu suatu proses penentuan tujuan, menetapkan langkah-langkah yang harus diambil untuk mengidentifikasi sumberdaya (Ningsih, 2021).

Urgensi wirausaha pada dasarnya adalah mengubah pola pikir dari mental pekerja menjadi mental pengusaha. Kasmir, (2016), mengubah pola pikir, baik mental maupun motivasi orangtua, dosen, dan mahasiswa. Perubahan bisa dengan menerapkan mata kuliah kewirausahaan, yang akan mengubah dan menciptakan pola pikir mahasiswa dan orangtua.

Wirausaha dimulai dengan menemukan ide dan kejelian melihat peluang. Ide dan peluang dapat ditemukan di segala aspek kehidupan dan semua kegiatan ekonomi. Kunci dalam melihat peluang adalah kreativitas. Kreativitas datang dalam bentuk ide. Ide digunakan untuk menghasilkan barang dan jasa. Ide dapat digerakkan melalui perubahan cara atau metode yang lebih baik untuk kepentingan pelanggan dalam memenuhi kebutuhan barang dan jasa (Alifuddin & Razak, 2015).

Ide dalam menciptakan usaha dapat diciptakan dari kebutuhan kita setiap hari. Terutama dalam memenuhi kebutuhan pokok. Salah satunya pemenuhan gizi keluarga. Dini et al., (2024) menjelaskan pemenuhan gizi seimbang bagi tubuh membantu keseimbangan energi. Asupan protein dan vitamin dari bahan makanan diperlukan dan disesuaikan dengan kebutuhan tubuh, biasanya berasal dari makanan seperti tahu, tempe, daging, ayam, sayur dan buah.

Tahu merupakan sumber protein tinggi yang disukai oleh masyarakat. karena kandungan gizinya yang tinggi, terutama mutu protein yang setara dengan daging hewan. Bahkan protein tahu lebih tinggi dibandingkan dengan protein kedelai dan tahu yang mempunyai mutu protein nabati terbaik karena memiliki komposisi asam amino terlengkap dan daya cerna yang tinggi atau sebesar 85–98 %. Dalam proses pembuatan tahu biasanya ditambahkan bahan kimia sebagai koagulan untuk memadatkan susu kedelai seperti asam asetat, batu tahu, atau *Glukono Delta Lactono (GDL)* (Dan et al., 2024).

Pilihan ide untuk berwirausaha bisa didapatkan dari semua aspek, terutama kebutuhan pokok yang dibutuhkan setiap hari. Memilih usaha yang diminati dan keinginan untuk mengembangkan ide usaha merupakan skill bagi seorang wirausaha. Kebutuhan makanan bergizi dengan harga terjangkau seperti tahu, merupakan pilihan yang tepat, mengingat tahu adalah makanan yang digemari semua lapisan masyarakat. Produk olahan tahu menjadi bahan cemilan yang banyak dijual dan tidak mengenal musim. Oleh karena itu, pilihan mengembangkan usaha tahu sehat merupakan pilihan yang menjanjikan dalam berusaha.

3. Metode

1) Persiapan

Kegiatan PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat) ini dilaksanakan pada bulan Mei 2024 pada pabrik tahu sehat yang berlokasi di Jalan Adinegoro Lubuk Buaya Kota Padang. Pemilihan lokasi kegiatan telah disepakati antara mahasiswa sebagai sasaran kegiatan PKM dan dosen sebagai pendamping dalam kegiatan. Namun demikian dosen secara tidak langsung juga menjadi sasaran kegiatan karena bermanfaat untuk pengembangan bahan ajar mata kuliah kewirausahaan. Sebelum kegiatan PKM dilakukan, terlebih dahulu dosen dan mahasiswa menyusun program kegiatan dan menentukan tujuan dan sasaran kegiatan ini agar lebih memiliki nilai manfaat dan tepat guna yang dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menemukan ide kreatif dalam berwirausaha dengan mengamati proses pembuatan tahu sehat, teknis dalam pemasaran yang dilakukan untuk memperoleh pangsa pasar yang sesuai dengan ceruk pasar, kualitas dan harga tahu. Kemudian cara pembuatan tahu sehat dapat diaplikasikan di rumah untuk memenuhi nilai gizi keluarga melalui tahu yang berkualitas yang dapat dibuat sendiri di rumah. Dosen dapat meningkatkan keahlian dan wawasan dalam bisnis UMKM dan menjadikan bahan pembelajaran pada perkuliahan yang relevan dengan bidang ilmu. Disamping itu, dosen bisa melaksanakan pembuatan tahu sehat dan berkualitas dan mengembangkan berbagai varian dari tahu yang dibuat sendiri dirumah. Sedangkan bagi mahasiswa, dapat dijadikan sebagai pedoman untuk membuat usaha tahu sehat dan menciptakan produk olahan dari tahu yang merupakan ide kreatif yang harus terus digali dan dikembangkan serta dimodifikasi agar mendapat tempat dalam pilihan konsumen.

Kegiatan ini diawali dengan membuat konsep pengabdian yang akan dilakukan oleh dosen dan mahasiswa. Dosen dan mahasiswa melakukan sharing dan menentukan UMKM yang akan dijadikan objek untuk melakukan kegiatan. Disesuaikan dengan keunggulan yang dimiliki dan kebutuhan masyarakat untuk memperoleh bahan makanan yang bergizi tinggi, berkualitas, sehat dan bebas dari bahan pengawet yang berbahaya bagi tubuh manusia. Berdasarkan pertimbangan yang dilakukan, maka dipilih UMKM yang memiliki usaha yang berbeda dari usaha serupa yang ada. Pabrik tahu sehat yang terbuat dari bahan-bahan alami yang berkualitas dan tanpa menggunakan pengawet untuk mempertahankan kesegaran tahu yang dihasilkan menjadi pilihan lokasi kegiatan.

2) Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan PKM berlangsung pada pabrik tahu sehat yang berlokasi di Lubuk Buaya Kota Padang. Kunjungan dilakukan oleh Dosen dan Mahasiswa telah disesuaikan dengan jadwal yang telah disepakati dengan pemilik UMKM tahu sehat alami. Proses PKM ini dilakukan dengan menggunakan teknik pengamatan selama proses pembuatan tahu dilakukan oleh pekerja, wawancara dengan pemilik usaha dan pekerja. Proses ini dimulai dari pemilihan bahan baku, peralatan yang digunakan, cara pengolahan, tahap pengolahan dari awal sampai akhir hingga akhir produksi. Terakhir adalah penjelasan terkait pemasaran tahu sehat dilakukan oleh pemilik usaha.

3) Pelaporan

Laporan kegiatan pelatihan kewirausahaan tahu sehat ini disusun sesuai standar pelaporan oleh unit penelitian dan pengabdian masyarakat STIE KBP Padang. Penulisan laporan ini penting sebagai sarana untuk pembelajaran pada mata kuliah khususnya kewirausahaan dan mata kuliah lain yang relevan.

4. Hasil dan Diskusi

Kegiatan dalam pembuatan tahu sehat alami ini melalui berbagai tahapan dan proses yang dilakukan. Berikut ini dipaparkan hasil dari observasi dan wawancara selama kegiatan dilakukan.

Pemilihan Bahan Baku

- 1) Kedelai yang berkualitas baik dan berasal dari negara Brasil atau kedelai import. Meskipun kalau dilihat dari segi harga, kedelai import lebih mahal dari kedelai local karena mengikuti

harga perkembangan secara global dimana harga berlaku sesuai standar internasional. Kecendrungan penggunaan bahan baku impor disebabkan karena standar kualitas sudah terjamin berdasarkan bentuk, ukuran, warna, kekeringan atau kadar air kedelai tersebut dan kandungan protein yang dimiliki. Sehingga produk yang dihasilkan terjamin secara kualitas setiap kali produksi dilakukan. Dan nilai gizi dari tahu yang dihasilkan tidak mengalami perbedaan.



Gambar 1. Kacang Kedelai

Pada gambar 1 adalah kedelai yang dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan tahu sehat alami yang digunakan. Kualitas kedelai terjaga dengan baik agar tahu yang dihasilkan memberikan cita rasa yang enak dan khas. Sehingga tahu sehat ini digemari oleh konsumen.

Berikut ini peralatan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan tahu sehat alami.

Peralatan yang digunakan adalah ;

- 1) Mesin penggiling kedelai
- 2) Tangki untuk mencuci dan merendam kedelai
- 3) Tangki *buffer*
- 4) Tungku untuk memasak
- 5) Briket batubara sebagai bahan bakar
- 6) Wadah untuk mencetak tahu
- 7) Peralatan untuk memeras dan menghisap
- 8) Kain untuk saringan
- 9) Filter susu kedelai
- 10) *Homogenisator* susu kedelai

Bahan :

- 1) Kedelai impor
- 2) Cuka
- 3) Garam
- 4) Air bersih
- 5) Air biang tahu (air sisa pembuatan tahu yang berumur 1-2 hari)

Proses Pembuatan Tahu Sehat

- 1) Pembuatan Larutan Cuka

Pembuatan larutan cuka sebelum pembuatan tahu dilakukan harus disesuaikan dengan jumlah kedelai yang akan digunakan. Takarannya sekitar 25 liter untuk 2,5 kg kedelai dibutuhkan satu botol cuka botol (100 ml) dengan kadar cuka 98-99 %. Masukkan terlebih dahulu sedikit demi sedikit dulu, cicipi kalau sudah terasa asam dapat dihentikan. Laruan cuka ini berguna untuk kekenyalan tahu.
- 2) Perendaman Kedelai

Tahap pertama pada proses pembuatan tahu adalah membersihkan kacang kedelai lalu merendamnya dalam wadah yang telah dipersiapkan. Air yang digunakan untuk merendam harus terjamin kebersihannya agar cita rasa tahu tidak berubah. Takaran air yang digunakan untuk merendam satu kilogram kacang kedelai adalah tiga liter air. Apabila ada kedelai yang mengambang yang tidak bagus maka harus dibuang. Proses perendaman ini berlangsung sekitar 4 hingga 8 jam jika menggunakan air dingin. Jika menggunakan air panas, biji kedelai lebih cepat mengembang dan perendaman bisa berlangsung lebih cepat berkisar 1 hingga 2 jam saja. Setelah kedelai mengembang baik direndam dengan air dingin maupun dengan air panas, selanjutnya kedelai di cuci dengan air bersih. Pencucian kedelai dilakukan dengan sebersih-bersihnya untuk mencegah cita rasa tahu agar tetap segar dan tidak mudah berubah rasa menjadi asam. Sehingga tahu yang dihasilkan lebih tahan dan cita rasa khas tahu tetap terjaga.
- 3) Penggilingan Kedelai

Tahap kedua dari proses pembuatan tahu adalah penggilingan kedelai. Pada proses penggilingan kedelai perlu ditambahkan air hangat sedikit demi sedikit untuk menjaga agar bau khas kedelai tetap terjaga. Pada waktu kedelai dimasukkan kedalam mesin penggiling, secara teratur air ditambahkan sedikit demi sedikit ke dalam wadah yang terdapat pada mesin sambal terus digiling. Kedelai akan berubah menjadi bubur yang halus setelah digiling. Kemudian sediakan wadah untuk menampung bubur kedelai yang sudah halus teksturnya. Bubur kedelai ini kemudian dimasak sampai mendidih kurang lebih membutuhkan waktu sekitar 10 hingga 15 menit. Selama proses memasak bubur kedelai ini, penambahan air tetap harus dilakukan. Jumlah air per kilogram kedelai berkisar

hingga 10 liter. Bubur kedelai dimasak sampai suhu 100 derajat celcius atau sampai muncul gelembung-gelembung kecil. Bubur ini kemudian disaring dan baru dimasukkan ke dalam cetakan tahu. Untuk memasak bubur kedelai ini pabrik tahu sehat menggunakan briket dari batu bara yang dikirim dari Sumatera Selatan.



Gambar 2 ; Proses Penggilingan Dan Memasak Bubur Tahu

- 4) Pembuatan Bubur Tahu

Tahap ketiga adalah penyaringan bubur tahu. Bubur tahu dilakukan penyaringan dan pengendapan. Pengendapan menggunakan larutan cuka atau batu tahu, larutan cuka atau batu tahu yang digunakan disesuaikan dengan perbandingan yang tepat. Untuk satu gram batu tahu digunakan satu liter air kedelai, berguna agar terjadi penggumpalan pada bubur kedelai. Sedangkan larutan cuka menggunakan perbandingan yang telah disesuaikan yaitu ; 2,5 kg kedelai menggunakan cuka 100 ml yang telah dicampurkan dengan 2,5 liter air bersih. Selama proses ini berlangsung, pengadukan harus terus dilakukan. Setelah itu dilakukan penyaringan bubur tahu.



Gambar 3: Proses Penyaringan Bubur Tahu

- 5) Tahap keempat adalah proses penggumpalan tahu yang telah disaring dan siap dimasukkan ke dalam cetakan untuk dipotong-potong sesuai ukuran yang diinginkan.



Gambar 4: Proses Mencetak Dan Memotong Tahu

Disamping produksi tahu ada juga produk olahan dari hasil pembuatan tahu ini. Produk yang dihasilkan berbentuk minuman bergizi yaitu ; susu kedelai. Susu kedelai dibuat dengan berbagai varian rasa yang menarik minat konsumen untuk membeli minuman segar ini.



Gambar 5: Susu Kedelai Dan Tahu Isi Bakso

Pelatihan berwirausaha ini berpeluang menjadikan mahasiswa seorang entrepreneur yang memiliki jiwa dan semangat yang tinggi. Edukasi dalam kegiatan ini telah dilakukan oleh (Dan et al., 2024) pada siswa; (Sary & Santoso, 2024) pada masyarakat. Sedangkan sosialisasi dan edukasi tentang keharusan mengkonsumsi makanan yang bergizi tinggi untuk kesehatan tubuh disampaikan (Dini et al., 2024). Studi ini menjelaskan bahwa kekurangan gizi dalam pakan dapat menimbulkan stunting.

Pada kegiatan ini pemilik usaha tahu sehat telah mengembangkan varian produknya. Tidak terbatas dengan tahu mentah saja. Seperti tahu yang diisi bakso, kerupuk dari kulit tahu, susu dari sari kedelai. Hal yang sama juga dijelaskan Gendis et al., (2024) bahwa pengembangan produk lewat inovasi yang dilakukan sangat menarik bagi konsumen.



Gambar 6; Proses Pengabdian Mahasiswa Dan Dosen STIE KBP

Penutup kegiatan dilakukan dokumentasi kegiatan antara dosen dan mahasiswa dengan pemilik usaha tahu sehat alami. Kegiatan ini berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah dibuat.

5. Kesimpulan

Kegiatan PKM yang dilaksanakan bertujuan untuk memberikan wawasan dan pengalaman belajar bagi mahasiswa terutama dalam kuliah kewirausahaan. Sedangkan bagi dosen berguna untuk melihat aktivitas UMKM khususnya usaha tahu sehat alami dan memberikan pemahaman pentingnya berwirausaha pada mahasiswa dan merupakan pengembangan bahan ajar kewirausahaan. Disamping itu, dosen dan mahasiswa dapat membuat tahu yang sehat dan alami serta bebas pengawet. Berdasarkan pengamatan dan wawancara proses pembuatan tahu terdiri dari beberapa tahapan yaitu; perendaman kedelai, penggilingan, perebusan, penyaringan dan mencetak dan memotong tahu. Kegiatan ini diharapkan mampu menginspirasi semua pihak yang terlibat dan masyarakat secara keseluruhan untuk bisa mengembangkan bisnis serupa yaitu; tahu sehat alami yang bebas dari pengawet.

6. Persembahan

Kegiatan ini berlangsung atas kerjasama semua pihak yang terlibat mulai dari tahap perencanaan hingga pelaporan kegiatan. Tim pengabdian mengucapkan terima kasih atas partisipasi yang telah diberikan kepada ; Civitas Akademika STIE KBP Padang, Pemilik UMKM Tahu sehat alami dan semua pihak yang berkontribusi dalam kegiatan dan selama proses ini berlangsung.

7. Referensi

- Alifuddin, M., & Razak, M. (2015). *Kewirausahaan: Teori dan aplikasi. Strategi membangun kerajaan bisnis*. Magnascript Publishing.
- Chairoel, L., Hastini, L. Y., & Fitri, M. E. Y. (2023). Evaluasi pemahaman tentang kewirausahaan: Studi kasus mahasiswa Universitas Dharma Andalas. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Dharma Andalas*, 25(2), 573-583. <https://doi.org/10.47233/jebd.v25i2.1000>
- Dan, K., Balongsari, S. D. N., & Mojokerto, K. (2024). Penanaman karakter kelayakan bisnis untuk anak usia dini melalui usaha hidroponik guna menopang ketahanan ekonomi. *Jurnal*

Pengabdian Masyarakat, 4(6), 21-29. <https://doi.org/10.59818/jpm.v4i6.870>

- Dini, B., Iballa, M., Ramadhan, W., & Putriani, K. (2024). Sosialisasi dan edukasi kesehatan tentang gizi seimbang dalam upaya peningkatan pengetahuan melalui terapi komplementer (gizi seimbang) pada remaja puteri di Pondok Pesantren Sungai Pinang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 4-7. <https://doi.org/10.59818/jpm.v4i6.892>
- Fitrian, A., Pramahesty, Z., Prayoga, M. R., Syaharani, H., Abidah, N. F., & Anam, M. K. (2024). Pelatihan pembuatan lilin aromaterapi bagi ibu-ibu PKK Kelurahan Pondok Cina Kota Depok. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(05), 617-626.
- Gendis, M., Pertiwi, P., Rahayu, N., Marisyah, I., & Anggraini, D. (2024). Pelatihan inovasi produk pangan berbasis kopi di Desa Pakuan, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6). <https://doi.org/10.59818/jpm.v4i6.917>
- Hamdan, H., Imaningsih, E. S., Marlapa, E., & Raharja, I. (2024). Strategi green marketing hasil kreasi barang bekas karya ibu-ibu PKK Kembangan Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(05), 580-593.
- Kasmir. (2016). *Kewirausahaan*. Rajawali Pers.
- Ningsih, S. U. D. (2021). *Kewirausahaan* (Issue 1).
- Nurhayati, A. (2020). Implementasi jiwa wirausaha dan pemanfaatan media sosial terhadap minat berwirausaha pada mahasiswi Purwakarta. *Eqien: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 7(2), 87-94. <https://doi.org/10.34308/eqien.v7i2.141>
- Sanging, P. M., & Yoga, M. S. (2024). Pengembangan potensi usaha UMKM sebagai potensi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(04), 539-546.
- Sary, F. P., & Santoso, T. I. (2024). Inovasi dalam peningkatan kesadaran dan pengelolaan wisata berbasis komunitas di Desa Tenjolaya untuk pembangunan berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6). <https://doi.org/10.59818/jpm.v4i6.900>
- Wulandari, S., & Novita, D. (2024). Pelatihan Canva untuk perancangan pemasaran. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(04), 453-460.



© 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).