

Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi Snack Kekinian Sebagai Usaha Untuk Pemanfaatan Limbah Tahu Di Desa Tonggorisa

Sri Ernawati¹, M. Rimawan², Jaeanab³, Nurul Huda⁴, Firmansyah Kusumayadi⁵

¹²³⁴Prodi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, NTB, Indonesia

*Corresponding-Author. Email: sriernawati.stiebima@gmail.com

Abstrak

Saat ini, ampas tahu sebagai salah satu limbah padat industri tahu masih kurang dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Padahal, limbah padat kaya akan kandungan protein, lemak, dan air. Sejauh ini, para pengusaha hanya memanfaatkan ampas tahu tersebut untuk pakan ternak, bahan pembuat tempe gembos, dan kerupuk ampas tahu, yang secara ekonomis masih belum cukup membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Ampas tahu merupakan potensi yang ada di desa tonggorisa kecamatan palibelo yang hanya dijadikan sebagai pakan ternak sapi. Potensi ampas tahu bisa dioptimalkan lagi apabila dijadikan sebagai bahan olahan makanan. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan bagaimana cara mengolah ampas tahu menjadi produk yang mempunyai nilai lebih seperti kripik dan kerupuk ampas tahu. Metode pelaksanaan melalui tahap survey awal, sosialisasi program, pelatihan dan evaluasi. Hasil dari pengabdian ini masyarakat mampu mengolah ampas tahu menjadi produk kekinian seperti kripik dan kerupuk ampas tahun dengan atribut produk seperti kemasan dan merek.

Kata Kunci: ampas tahu, makanan kekinian, kripik, kerupuk

Abstract

Currently, tofu dregs as one of the solid wastes of the tofu industry is still underutilized by the community. In fact, solid waste is rich in protein, fat, and water content. So far, entrepreneurs have only used the tofu dregs for animal feed, ingredients for tempe gembos, and tofu dregs crackers, which economically are still not enough to help improve people's welfare. Tofu waste is a potential that exists in Tonggorisa village, Palibelo sub-district which is only used as cattle feed. The potential of tofu dregs can be optimized again if it is used as a processed food ingredient. This service aims to provide training on how to process tofu dregs into products that have more value such as chips and tofu dregs crackers. The implementation method is through the initial survey stage, program socialization, training and evaluation. The result of this service is that the community is able to process tofu dregs into contemporary products such as chips and yearly dregs crackers with product attributes such as packaging and brands.

Keywords: *tofu dregs, contemporary food, chips, crackers*

PENDAHULUAN

Kondisi ekonomi yang diharapkan Indonesia adalah ekonomi yang

berkelanjutan dan memiliki beberapa sektor sebagai pilar maupun penopang kegiatan ekonominya. Pertumbuhan yang tinggi

Submitted
05-08-2022

Accepted
10-09-2022

Published
11-09-2022



: <https://doi.org/10.56248/zadama.v1i1.26>

tercermin dari kompetisi individu-individu dalam menciptakan inovasi.

Ekonomi kreatif yang didalamnya terdapat industri-industri kreatif memiliki daya tawar yang tinggi di dalam ekonomi berkelanjutan karena individu-individunya memiliki modal kreativitas yang mereka gunakan untuk menciptakan inovasi yang bisa memberikan nilai tambah ekonomi (Afifah et al., 2022; Sunreni et al., 2022). Ekonomi kreatif menjadi salah satu konsep untuk pengembangan perekonomian di Indonesia yang mana, Indonesia bisa mengembangkan model, ide dan talenta dari rakyat untuk dapat menginovasi dan menciptakan suatu hal. Pola pikir kreatif sangat diperlukan untuk tetap tumbuh berkembang serta bertahan di masa yang akan datang (Lase, 2022).

Pelatihan secara berkala dan pengenalan terhadap teknologi dalam sektor industri menjadi hal yang harus dilakukan untuk menghadapi fenomena Revolusi Industri 4.0 yang sudah di depan mata. Jika saat ini kita sudah memulai investasi dibidang Sumber Daya Manusia, bukan tidak mungkin hal tersebut bisa paling tidak mengurangi angka urbanisasi. Dari sektor pertanian, faktanya luas lahan pertanian menyusut setiap tahun yang juga berdampak pada penurunan hasil pertanian. Jumlah penduduk kian meningkat sedangkan luas pertanian lahan semakin mengecil. Akibatnya akan berdampak pada beberapa petani yang kehilangan lapangan pekerjaan.

Masyarakat menganggap bahwa ampas tahu ini tidak mempunyai kandungan gizi sehingga ampas tahu ini biasanya di buang atau di jual dengan harga murah. Ampas tahu ini masih layak di olah menjadi produk makanan karena mempunyai kandungan protein dan serat total yang cukup tinggi yaitu 14,6% dan 28,4% (Ramadhan et al, 2015). Di tinjau dari komposisi kimianya, ampas tahu bisa digunakan sebagai sumber protein. Ampas tahu lebih tinggi kualitasnya dibandingkan dengan kacang kedelai. Ampas tahu juga mengandung unsur-unsur mineral mikro

maupun makro yaitu untuk mikro; Fe 200-500 ppm, Mn 30-100 ppm, Cu 5-15 ppm, Co kurang dari 1 ppm, Zn lebih dari 50 ppm. Saat ini sebagian besar industri tahu rumah tangga tidak dilengkapi dengan unit pengolah air limbah dikarenakan keterbatasan dana dan pengetahuan. Hal tersebut tentu saja menyebabkan pencemaran lingkungan sekitar lokasi industry, terutama pencemaran air yang berakhir di sungai.

Industri tahu merupakan industri skala kecil menengah yang banyak berkembang di masyarakat. Industri ini mengolah kacang kedelai menjadi tahu yang menjadi salah satu lauk yang banyak di konsumsi masyarakat. Industri tahu ini akan menghasilkan limbah cair dan limbah padat berupa ampas tahu (Rachmayani, 2017). Limbah padat yang dihasilkan dari satu pabrik tahu dengan kapasitas kacang kedelai 15 kg akan menghasilkan ampas tahu basah sebanyak 20 kg. Ampas tahu ini tidak tahan lama dan akan menghasilkan bau busuk. Walaupun ampas tahu ini tidak bau tapi akan muncul bau busuk setelah 24 jam (Jaya, Ariyani & Hadijah, 2019).

Perkembangan zaman semakin pesat dan dalam era industri 4.0 ini kita selaku pemuda-pemudi di tuntut untuk berpikir kreatif dan bisa menguasai teknologi, dan mampu melihat peluang yang ada. Pemuda harus bisa menjadikan ketrampilan yang mereka miliki untuk menyongsong kemajuan daerahnya masing-masing dengan melihat potensi yang ada di wilayah tersebut. Ampas tahu merupakan potensi yang ada di desa tonggorisa kecamatan palibelo yang hanya dijadikan sebagai pakan ternak sapi. Potensi ampas tahu bisa dioptimalkan lagi apabila dijadikan sebagai bahan olahan makanan, namun dalam hal ini perlu adanya kerja sama antara pemerintah dengan pemuda dan mahasiswa untuk memberikan literasi terkait bagaimana cara membuat olahan makanan dari ampas tahu menjadi berbagai olahan seperti snack kekinian yang dapat meningkatkan kemandirian masyarakat dari sisi perekonomian.

METODE

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini termaksud dalam salah satu program kerja kegiatan Kuliah Kerja nyata (KKN) yang berlokasi di desa tonggorisa kecamatan palibelo Kota Bima pada tahun 2021. Sebelum melakukan Program Pengabdian Masyarakat ini, pelaksana kegiatan melakukan pendampingan secara intensif. Melakukan persiapan tempat, alat dan bahan sekaligus materi tentang wirausaha dan pembuatan snack kekinian berbahan baku ampas tahu. Pengabdian ini dalam proses kegiatannya melalui beberapa tahap:

a. Survey Awal

Kegiatan survey dilakukan pada usaha produksi tahu yang ada di Desa Tonggorisa, di sana ada 2 lokasi usaha. Setelah proses pembuatan tahu, masih banyak ampas tahu yang dibiarkan begitu saja oleh pemilik usaha karena sudah tidak digunakan lagi, sehingga banyak peternak yang membeli bahkan disuruh ambil secara gratis untuk makanan ternak.

b. Sosialisasi Program

Sosialisasi program dilaksanakan setelah tahap survey telah dilakukan yaitu dengan melakukan pertemuan dengan calon peserta yang mengikuti pelatihan pemanfaatan ampas tahu untuk dijadikan snack kekinian yang bisa dijadikan sebagai pemacu untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

c. Pelatihan

Peserta pelatihan dikumpulkan di posko KKN, para peserta diajarkan bagaimana cara membuat snack kekinian, dalam hal ini snack yang di buat adalah kripik ampas tahu dengan berbagai rasa.

d. Evaluasi

Evaluasi dilakukan setelah semua tahap diatas telah terlaksana yaitu dengan meminta kritik dan saran melalui Tanya jawab pada peserta pelatihan mengenai pelaksanaan program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan snack kekinian dari ampas tahu dilaksanakan pada tanggal 14 September 2021. dengan kegiatan awal melakukan survey untuk mengetahui permasalahan yang di alami masyarakat desa tonggorisa. Kegiatan pelatihan ini ditunjukkan untuk ibu-ibu rumah tangga dan remaja yang mau membuka usaha.

Masyarakat menganggap bahwa ampas tahu ini tidak mempunyai kandungan gizi sehingga ampas tahu ini biasanya di buang atau di jual dengan harga murah. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Teknik Kimia FT UMJ, ampas tahu memiliki potensi untuk dapat di olah menjadi berbagai produk pangan yang dapat dikomersilkan (Putri, Rahmawati & Sari, 2019). Dalam hal ini peserta di beri wawasan bagaimana memanfaatkan ampas tahu dengan tepat dan cermat. Sehingga tidak hanya dapat di produksi dalam kebutuhan rumah tangga, namun dapat menjadi bidang usaha bagi ibu-ibu rumah tangga yang menginginkan memiliki penghasilan tambahan (Sari et al, 2019).

Peserta pelatihan yang merupakan ibu-ibu dan remaja di beri pelatihan langsung cara pengolahan ampas tahu menjadi produk snack kekinian. Sebelum diolah, ampas tahu diperas untuk menghilangkan sebagian airnya dan di kukus selama 15 – 30 menit agar mengurangi kandungannya mikroba (Ramadhan, 2015). Produk makanan yang telah dikembangkan oleh tim pengmas Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima antara lain adalah kripik dan kerupuk dengan berbagai rasa.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Produk Snack Kekinian

Proses pembuatan kripik dan kerupuk ampas tahu dilakukan mulai dari membuat resep yang enak hingga membuat kripik dan kerupuk ampas tahu yang siap untuk di konsumsi dalam kemasan yang menarik sehingga mempunyai daya tarik jual yang baik. Setelah ampas tahu berhasil di buat, para peserta diberikan pengetahuan bagaimana cara mengemas dan membuat label untuk produk kripik dan kerupuk ampas tahu yang baik dan menarik. Kemasan yang ditawarkan terdapat dua jenis kemasan yaitu standing pouch. Kemasan standing pouch sendiri mempunyai kelebihan yaitu lebih praktis dan terlihat menarik dan bisa dibawa kemana-mana. Setelah kripik dan kerupuk di kemas, diberikanlah informasi mengenai cara membuat label yang baik dan menarik untuk produk kripik dan kerupuk ampas tahu tersebut. Saat pelatihan terjadi peserta di beri pengetahuan bagaimana cara mendesain sampai di aplikasikan ke standing pouch.



Gambar 2. Produk Olahan dari Ampas Tahu

KESIMPULAN

Dari uraian pengabdian kepada masyarakat yang kami lakukan dapat disimpulkan bahwa ampas tahu jika di olah dengan sentuhan inovasi dan kreatif bisa menghasilkan berbagai produk seperti dalam pelatihan pengabdian kami menghasilkan produk kripik dan kerupuk ampas tahun sebagai snack kekinian yang pangsa pasarnya bisa untuk semua kalangan masyarakat. Hasil Evaluasi yang kami lakukan masyarakat sudah bisa memproduksi sendiri setelah melakukan pelatihan, pembuatan brand dan kemasan yang lebih baik dengan standing pouch.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, S., Sinta, V., Priyono, S., & Mushofa, D. (2022). Pendampingan Ekonomi Kreatif Pembuatan Serbuk Jahe Merah Bagi Remaja Dan Ibu Rumah Tangga Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Desa Tawang Rejo. *Zadama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 76–80.

- <https://doi.org/10.56248/zadama.v1i1.23>
- Jaya, J. D., Ariyani, L., & Hadijah, H. (2019). Designing clean production of tofu processing industry in ud. Sumber urip pelahari. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 105–112. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.8.2.105-112>
- Lase, A. (2022). Pelatihan dan Praktek Pembuatan Sabun Cuci Sunlight di Desa Onozalukhu, Kecamatan Lahewa, Kabupaten Nias Utara. *Zadama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.56248/zadama.v1i1.12>
- Putri, I. S. S., Rahmawati, D., & Sari, N. N. (2019). Pemasaran Online Produk Olahan Unik Ampas Tahu Sebagai Bentuk Diversifikasi Produk Menggunakan Hasil Proses Pengolahan Limbah Sederhana Industri Tahu. *Jurnal Difusi*, 2(1), 41-48. <https://doi.org/10.35313/difusi.v2i1.1818>
- Ramadhan, T., Aminah, S., Sente, U, Permana, A.W. & Handayati, Y. (2015). Karakteristik Fisik dan Kimia Ampas Tahu sebagai Bahan Baku Pangan. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* : 353 -357.
- Rachmayani, N., Rahayu, W. P., Faridah, D. F., & Syamsir, E. (2017). Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (Okara) dan Tepung Ubi Ungi. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 28(2), 139 - 149
- Sari, A. M., Hasyim, U.H., Ismiyati, I., Sari, F., & Siskayanti, R. (2019). Pelatihan Potensi Ampas Tahu Sebagai Produk Makanan Bekerjasama Dengan Divisi Pengembangan Bisnis Bm Pppij Jakarta Islamic Center Jakarta Utara. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 06-Umj-St Universitas Muhammadiyah Jakarta, 24 September 2019, 1-6.
- Sunreni, S., Mallisza, D., Chandrayanti, T., Syafitri, Y., Begawati, N., & Haryati, R. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Plastik Pada Kelompok Wanita Tani Bunga Tanjung Sejahtera Di Koto Panjang Ikua Koto Padang. *Zadama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 16–22. <https://doi.org/10.56248/zadama.v1i1.15>