

Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi Jajanan Kekinian Sebagai Usaha Untuk Pemanfatan Limbah Ampas Tahu Di Kelurahan Lewirato***Utilization Of Tofu Dregs Into Contemporary Snacks As A Business For Utilizing Tofu Dregs Waste In Lewirato Village*****Ismunandar Ismunandar**Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima-Indonesia
(0801038405)**Mulyadin Mulyadin**Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima-Indonesia
(0820116801)**Lewirato Lewirato**

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima-Indonesia

Korespondensi penulis : andar.stiebima@gmail.com***Article History:**

Received: Januari 31, 2024;

Accepted: Februari 24, 2024;

Published: Februari 29, 2024;

Keywords: *tofu dregs, contemporary food sponge cake, okara sticks and bread*

Abstract. Despite being rich in protein, fat, and water content, the utilization of tofu dregs remains limited, with entrepreneurs predominantly using it as animal feed, material for making "gembos" tempe, and crackers, which have not significantly contributed to the community's economic welfare. In the Lewirato district, tofu dregs are solely utilized as cattle feed, although its potential to be processed into value-added food products remains largely untapped. Therefore, the objective of this community service initiative is to provide training to the locals on how to process tofu dregs into products such as sponge cakes, okara sticks, and tofu dregs bread with improved packaging and branding. The implementation method encompasses initial surveys, program socialization, training sessions, and evaluation, with the aim of empowering the community to optimize the utilization of tofu dregs as trendy snacks that offer economic value addition.

Abstrak.

Meskipun ampas tahu kaya akan protein, lemak, dan air, pemanfaatannya masih terbatas oleh pengusaha yang hanya menggunakannya sebagai pakan ternak, bahan pembuat tempe gembos, dan kerupuk, tanpa memberikan dampak signifikan secara ekonomis bagi masyarakat. Di kelurahan Lewirato, ampas tahu hanya dimanfaatkan sebagai pakan sapi, padahal potensinya untuk diolah menjadi produk makanan bernilai tambah masih terbuka lebar. Oleh karena itu, pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang cara mengolah ampas tahu menjadi produk seperti bolu, stik okara, dan roti ampas tahu dengan kemasan dan merek yang lebih baik. Metode pelaksanaannya meliputi survei awal, sosialisasi program, pelatihan, dan evaluasi, dengan harapan masyarakat dapat mengoptimalkan pemanfaatan ampas tahu sebagai jajanan kekinian yang memberikan nilai tambah ekonomis.

Kata Kunci: ampas tahu, makanan kekinian, bolu, stik okara dan roti.**PENDAHULUAN**

Indonesia menginginkan kondisi ekonomi yang berkelanjutan, di mana beberapa sektor menjadi pilar utama dan penopang kegiatan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi yang tinggi dipengaruhi oleh kemampuan individu dalam menciptakan inovasi. Salah satu pendekatan yang diusulkan adalah melalui ekonomi kreatif, di mana individu dengan tingkat kreativitas tinggi

* Ismunandar Ismunandar , andar.stiebima@gmail.com

dapat berkontribusi pada ekonomi berkelanjutan dengan menciptakan inovasi yang memberikan nilai tambah ekonomi (Rachmayani, 2017). Pembahasan ini menyoroti pentingnya peran inovasi dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan.

Industri tahu, yang merupakan industri skala kecil menengah yang berkembang pesat, merupakan bagian integral dari kehidupan masyarakat Indonesia. Proses pengolahan kacang kedelai menjadi tahu menghasilkan limbah cair dan limbah padat berupa ampas tahu (Rachmayani, 2017). Fenomena ini menunjukkan pentingnya pengelolaan limbah dalam industri untuk memastikan keberlanjutan lingkungan dan pemanfaatan sumber daya secara efisien.

Ampas tahu, sebagai limbah padat yang dihasilkan dari proses pembuatan tahu, memiliki potensi untuk dimanfaatkan lebih lanjut. Meskipun sering dianggap tidak memiliki nilai, ampas tahu sebenarnya mengandung kandungan protein dan serat yang cukup tinggi (Ramadhan et al, 2015). Hal ini menunjukkan bahwa ampas tahu memiliki potensi sebagai sumber bahan baku alternatif untuk berbagai produk makanan yang dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi dan mengurangi limbah.

Dalam era industri 4.0, generasi muda diharapkan dapat memanfaatkan kreativitas dan teknologi untuk mengidentifikasi peluang-peluang baru. Potensi ampas tahu, yang saat ini hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, dapat dioptimalkan dengan mengembangkannya menjadi olahan makanan. Namun, upaya ini memerlukan kerjasama antara pemerintah, pemuda, dan mahasiswa dalam memberikan literasi terkait cara memanfaatkan ampas tahu menjadi berbagai produk makanan yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat (Jaya, Ariyani & Hadijah, 2019). Dengan demikian, kolaborasi lintas sektor dan generasi adalah kunci untuk mengoptimalkan potensi ekonomi ampas tahu dalam mendukung pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan bagian dari program KKN T-MBKM di Kelurahan Lewirato, Kecamatan Mpunda, Kota Bima pada tahun 2023. Tujuan utamanya adalah meningkatkan pendapatan rumah tangga dengan memanfaatkan potensi lokal. Berikut adalah rangkaian kegiatan yang dilakukan:

a. Survei Awal:

Tim melakukan survei di pabrik-pabrik tahu di Kelurahan Lewirato. Ditemukan bahwa banyak ampas tahu yang tidak dimanfaatkan oleh pemilik usaha, sehingga dijual sebagai pakan ternak.

b. Sosialisasi Program:

Setelah survei dilakukan, dilakukan sosialisasi kepada calon peserta program. Mereka diajak untuk mengikuti pelatihan tentang pemanfaatan ampas tahu sebagai bahan baku jajanan kekinian.

c. Pelatihan:

Peserta pelatihan berkumpul di RT 05 untuk belajar cara membuat jajanan kekinian seperti bolu, stik okara, dan roti dengan berbagai varian rasa menggunakan ampas tahu.

d. Evaluasi:

Setelah semua kegiatan dilaksanakan, dilakukan evaluasi dengan mendengarkan kritik dan saran dari peserta pelatihan terkait pelaksanaan program.

Semua kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan potensi lokal, meningkatkan pendapatan rumah tangga, serta memberdayakan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang ada di sekitarnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan pembuatan jajanan modern dari ampas tahu telah dilaksanakan pada tanggal 19 September 2023. Tahap awal dari kegiatan ini melibatkan survei untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai masalah yang dihadapi oleh masyarakat. Sasaran dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga dan anggota PKK yang memiliki minat dalam membuka usaha.

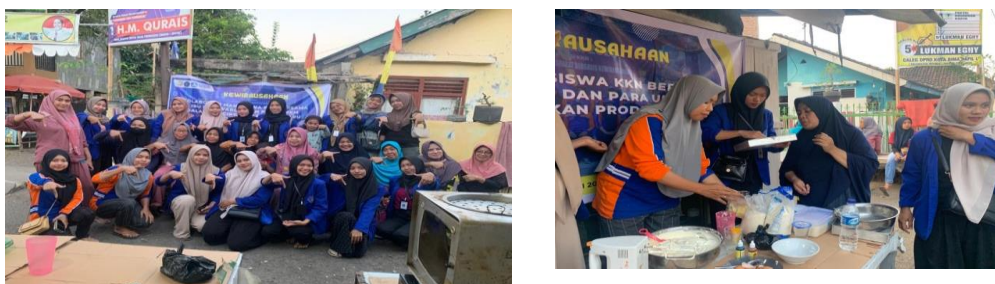
Umumnya, masyarakat beranggapan bahwa ampas tahu memiliki sedikit nilai gizi sehingga sering kali dianggap sebagai limbah yang tidak bernilai, dan akhirnya dibuang atau dijual dengan harga murah. Namun, berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Teknik Kimia FT UMJ, ditemukan bahwa ampas tahu memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan yang memiliki nilai pasaran (Putri, Rahmawati & Sari, 2019). Dalam rangkaian pelatihan ini, peserta diberikan pemahaman tentang cara memanfaatkan ampas tahu secara efektif sehingga tidak hanya bermanfaat untuk kebutuhan sehari-hari, tetapi juga dapat menjadi peluang usaha bagi ibu-ibu rumah tangga yang ingin meningkatkan penghasilan tambahan (Sari et al, 2019). Pembahasan ini menyoroti pentingnya edukasi tentang potensi nilai dari bahan baku yang dianggap remeh dalam masyarakat.

Peserta pelatihan, yang sebagian besar adalah ibu-ibu rumah tangga dan anggota PKK, diberikan pelatihan langsung mengenai proses pembuatan jajanan modern dari ampas tahu. Salah satu langkah kunci dalam proses ini adalah memeras ampas tahu untuk mengurangi kadar

airnya, diikuti dengan proses pengukusan selama 15-20 menit untuk mengurangi risiko kontaminasi mikroba (Ramadhan, 2015). Penekanan pada langkah-langkah pengolahan ini menunjukkan pentingnya kebersihan dan keamanan pangan dalam mengolah ampas tahu menjadi produk yang aman dan layak konsumsi.

Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan pelatihan praktis, tetapi juga memberikan pemahaman mendalam kepada peserta tentang potensi ekonomi yang terkandung dalam ampas tahu serta teknik-teknik pengolahan yang tepat untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Dengan adanya pemahaman ini, diharapkan peserta dapat mengembangkan usaha mereka sendiri dan berkontribusi pada perekonomian lokal.

Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Produk jajanan kekinian.



Gambar 2. Produk olahan ampas tahu



Okara stik



Ropastu



Bopastu

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang kami lakukan, dapat disimpulkan bahwa dengan sentuhan inovasi dan kreativitas, ampas tahu dapat diolah menjadi berbagai produk seperti bolu, roti, dan stik okara, yang memiliki potensi pasar luas untuk semua kalangan. Evaluasi yang kami lakukan menunjukkan bahwa masyarakat telah mampu memproduksi sendiri, namun tidak melanjutkannya. Oleh karena itu, kami mengusulkan untuk meningkatkan pembuatan bren dan meningkatkan kualitas kemasan dengan menggunakan standing pouch serta kemasan bolu yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

<https://unsoed.ac.id/id/pemanfaatan-limbah-ampas-tahu-menjadi-sabun-organik>

<http://jurnal.uajy.a.id/6531/3/BL201123>

<https://lordbroken.wordpress.com/2011/12/29/pemanfaatan-limbah-ampas-tahu-untuk-produk-pangan/>

<https://lordbroken.wordpress.com/2011/12/29/pemanfaatan-limbah-ampas-tahu-untuk-produk-pangan/>

Susanto, T. dan B. SanetHai. 1994. Teknologi Pengolahan HasilPertanian. Fakultas Universitas Pertanianitu Brawijaya. Malang.