



Pengolahan ampas tahu menjadi produk inovasi bernilai jual

Mohamad Bastomi*, Erni Wijiatul Fitria, Nia Ardhana Setyowati, Rochman Wahyudi

Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

*email Koresponden Penulis: mb.tomi@unisma.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2023-09-29

Diterima: 2024-01-03

Diterbitkan: 2024-01-26



Check for updates



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2024 Penulis

ABSTRAK

Dusun Pitrang merupakan salah satu Dusun yang terletak di Kecamatan Kalipare, Kabupaten Malang. Dusun Pitrang memiliki penduduk dengan mayoritas pekerja sebagai pedagang pasar dan petani tebu dan sebagian penduduk memiliki usaha rumahan salah satunya produksi tahu. Permasalahan yang ada di Dusun Pitrang dalam hal produksi tahu adalah limbah ampas tahu yang hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan jarang digunakan sebagai olahan produk pangan. Padahal ampas tahu masih mengandung banyak unsur gizi seperti protein nabati dan karbohidrat. Oleh karena itu, tim pengabdian mengadakan penyuluhan dan pelatihan terkait manfaat dan cara pengolahan ampas tahu menjadi olahan camilan kerupuk kepada masyarakat Dusun Pitrang dengan cara mengembangkan kreasi limbah ampas tahu menjadi produk yang lebih inovatif, memiliki nilai jual tinggi, serta dengan penyajian yang lebih menarik. Dalam kegiatan ini tim pengabdian menggunakan metode sosialisasi, penyuluhan, metode pelatihan dan evaluasi. Dan kegiatan pengabdian ini dianggap sangat penting bagi masyarakat Dusun Pitrang karena mampu menghasilkan inovasi baru yang dapat meningkatkan nilai ekonomis serta dapat menambah keanekaragaman kuliner di Dusun Pitrang. Sehingga masyarakatnya juga sangat puas dengan hasil yang dicapai dari kegiatan pengabdian ini.

Kata Kunci: ampas tahu; inovasi produk; krupuk

Cara mensitasi artikel:

Bastomi, M., Fitria, E. W., Setyowati, N. A., & Wahyudi, R. (2023). Pengolahan ampas tahu menjadi produk inovasi bernilai jual. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(4), 915-923. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i4.20638>

PENDAHULUAN

Desa Kalipare merupakan daerah yang mempunyai wilayah topologi menarik karena banyaknya hutan-hutan dan pemandangan yang sangat indah. Walaupun Desa Kalipare didominasi oleh hutan, namun mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai pedagang dan petani tebu. Selain itu, terdapat juga tempat produksi tahu dalam skala home industri khususnya di Dusun Pitrang Desa Kalipare yang dikelola oleh Bapak Kholil dan istri sejak 4 tahun yang lalu (Abimanyu et al., 2023).

Tahu merupakan salah satu produk olahan makanan yang terbuat dari kedelai yang digemari masyarakat Indonesia karena mempunyai harga murah dan



bergizi. Tahu biasanya dijadikan sebagai lauk pengganti daging sebagai sumber protein atau camilan. Kegiatan industri tahu di Indonesia didominasi oleh usaha-usaha berskala kecil dengan modal yang terbatas. Dari segi lokasi, usaha produksi tahu banyak tersebar di seluruh wilayah Indonesia salah satunya berada di Dusun Pitrang Desa Kalipare. Sumber daya manusia yang ada di Dusun Pitrang umumnya bertaraf pendidikan yang relatif rendah, serta belum banyak yang melakukan pengolahan limbah tahunya.

Permasalahan yang timbul adanya usaha ini adalah limbah dari usaha tahu, yaitu limbah cair (sisa air perasan tahu) dan limbah padat (ampas tahu) yang menimbulkan bau yang kurang sedap walau sebenarnya sudah ada tempat pembuangan air perasan air tahu. Sebagian para pelaku produksi tahu mengabaikan penanganan limbah dari usahanya, bahkan ada juga yang membaung limbah cairnya kesungai, sehingga menimbulkan pencemaran (Pangerang et al., 2023). Ampas tahu hanya sering diolah menjadi tempe gembus, namun tidak semuanya yang terolah, sehingga masih ada limbah yang belum dimanfaatkan. Limbah dari produksi tahu Dusun Pitrang belum dimanfaatkan secara optimal terutama limbah padat ampas tahu. Bahkan ampas tahu tersebut hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak saja (Korbafo et al., 2022). Pengetahuan yang kurang tentang potensi olahan lain dari ampas tahu bahkan hasil sampingnya karena selama ini UKM hanya mengetahui produksi tahu putih, tahu goreng serta tahu gembos yang dijual ke pasar. Adanya limbah ampas tahu dan adanya masyarakat perlu tambahan pendapatan menjadi sasaran dalam kegiatan pengabdian ini (Rahayu et al., 2016).

Ampas tahu dapat diolah menjadi suatu produk pangan dengan harga jual yang lebih tinggi dibandingkan hanya digunakan sebagai pakan ternak. Masyarakat setempat menganggap bahwa ampas tahu ini tidak mempunyai kandungan gizi sehingga ampas tahu ini biasanya langsung dibuang atau dijual dengan harga murah. Padahal pada dasarnya ampas tahu padat masih mempunyai nilai gizi yang tinggi yang masih bisa dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh masyarakat Dusun Pitrang menjadi makanan layak konsumsi. Pengolahan ampas tahu dapat juga meningkatkan pendapatan masyarakat setempat dan mendatangkan peluang bisnis baru untuk menjadikan produk sampingan dengan memanfaatkan peluang usaha dan dengan membuat inovasi baru dari ampas tahu (Sukrisna et al., 2023). Pada saat ini kerupuk ampas tahu belum terlalu populer dikalangan masyarakat Desa Kalipare. Maka dari ini mahasiswa KSM-Tematik Universitas Islam Malang menggagas sebuah ide dengan memanfaatkan ampas tahu untuk dijadikan sebuah olahan cemilan yaitu kerupuk ampas tahu (Puspita, 2020). Dengan hanya menggunakan bahan utama ampas tahu dan bahan baku sampingan tepung tapioka serta bumbu penyedap sudah bisa menjadi olahan camilan kerupuk.

Masyarakat Dusun Pitrang merupakan masyarakat yang bisa dikatakan tingkat perekonomiannya standar dimana mayoritas masyarakatnya bekerja sebagai pedagang pasar setiap paginya dan waktu sore hanya digunakan untuk waktu istirahat. Melihat permasalahan yang ada di Dusun Pitrang maka solusi yang diberikan oleh tim pengabdian adalah mengadakan penyuluhan dan pelatihan

pengolahan ampas tahu kepada masyarakat Dusun Pitrang untuk menghasilkan olahan camilan yaitu kerupuk ampas tahu. Pada pengabdian masyarakat ini selain bertujuan untuk meminimalisir pencemaran yang ditimbulkan oleh limbah ampas tahu pengolahan ampas tahu dimaksudkan untuk menambah wawasan keanekaragaman olahan dari bahan limbah ampas tahu dan dapat dijadikan sebagai produk pangan yang bernilai jual tinggi sehingga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat Dusun Pitrang serta mengembangkan UMKM Desa Kalipare (Mawardi et al., 2019).

METODE

Metode kegiatan pada program ini adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat Dusun Pitrang mengenai proses pembuatan kerupuk dari limbah ampas tahu yang dilaksanakan pada tanggal 17 Agustus 2023 (Wirawan et al., 2023). Adapun tahap pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk dari limbah ampas tahu sebagai berikut :

Pertama, metode sosialisasi. Sebelum pelaksanaan penyuluhan, dilakukan sosialisasi kepada masyarakat Dusun Pitrang terutama ibu-ibu tahlilan. sosialisasi ini bertujuan untuk menyampaikan alasan pentingnya program, latar belakang dan tujuan dilaksanakannya rencana penyuluhan dan teknis kerja pelatihan yang akan dilakukan (Masyhura et al., 2019).

Kedua, metode penyuluhan. Pada metode penyuluhan ini dilakukannya presentasi penjelasan didepan audiens yang bertujuan memberikan wawasan kepada masyarakat Dusun Pitrang mengenai pemanfaatan ampas tahu bahwasannya limbah ampas tahu dapat menghasilkan sebuah produk pangan yang bernilai jual tinggi (Karyantina & Rahayu, 2017), Tahap awal dalam kegiatan ini yaitu pemateri menjelaskan kepada peserta kandungan yang terdapat dalam ampas tahu sehingga dapat diolah menjadi suatu produk pangan dan dilanjutkan dengan tayangan video cara pembuatan kerupuk ampas tahu, kemudian menunjukkan produk secara langsung kepada pada audiens (Abimanyu et al., 2023).

Ketiga, metode pelatihan dan pendampingan. Dalam metode ini dilakukannya praktik langsung pengolahan ampas tahu agar bisa dapat menjadi olahan kerupuk serta dilakukannya pendampingan (Bastomi & Salim, 2021).

Keempat, Evaluasi terhadap keberhasilan kegiatan pengolahan. Dapat dilihat dengan hasil pengolahan saat pelatihan berlangsung mulai dari mencari bahan dan hasil proses pengolahan serta kepuasan masyarakat terhadap kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (Bastomi et al., 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada pengabdian kali ini diawali dengan pendekatan sosialisai kepada warga Dusun Pitrang. Pendekatan sosialisasi dilakukan dengan cara mengikuti kegiatan ibu-ibu lalu melakukan penjelasan mengenai latar belakang progam dan masalah yang dialami oleh warga Dusun Pitrang tentang keluhan yang dialami warga mengenai pencemaran lingkungan akibat limbah ampas tahu, pengetahuan

umum tentang inovasi pengolahan limbah, dan manfaat hasil pengolahan limbah tersebut.



Gambar 1. Pendekatan sosialisai kepada warga Dusun Pitrang

Kegiatan penyuluhan ini dihadiri oleh ibu-ibu tahlilah sebanyak 30 orang karena kegiatan ini dilaksanakan setelah acara rutin tersebut. Hasil dari penyuluhan ini menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat belum mengetahui diversifikasi pangan terhadap olahan dari ampas tahu. Mereka hanya mengetahui pemanfaatan ampas tahu sebagai sumber pakan ternak (Pangerang et al., 2023).



Gambar 2. Pendekatan sosialisasi kepada ibu ibu tahlilan

Dalam kegiatan penyuluhan ini dipaparkan tentang apa itu ampas tahu, proses yang dilakukan hingga dihasilkannya ampas tahu dan bagaimana bisa menjadi olahan camilan kerupuk. Demikian juga disampaikan bahwa ampas tahu merupakan limbah padat dari proses pembuatan tahu yang masih mengandung komponen gizi yang tinggi. Kegiatan diskusi berjalan lancar dengan suasana kondusif, ibu-ibu dengan lugasnya berdiskusi sekali kali disertai dengan bercanda sehingga suasana benar-benar bernuansa keakraban dan pada akhirnya kondusif.



Gambar 3. Penyuluhan pengolahan ampas tahu untuk dijadikan sebagai olahan camilan kerupuk

Hasil kegiatan penyuluhan kepada masyarakat Dusun Pitrang diharapkan dapat memotivasi, menginspirasi, meningkatkan kreativitas, inovatif dan mengajak masyarakat sekitar untuk mampu memenuhi kebutuhan gizi dan kebutuhan ekonomi keluarga dengan melakukan pengolahan ampas tahu menjadi olahan camilan kerupuk yang bernilai jual tinggi sehingga dapat mengembangkan usaha dibidang kuliner dan meningkatkan perekonomian warga dusun pitrang sesuai dengan langkah dan cara yang telah diberikan. Masyarakat juga di beritahukan mengenai kandungan yang masih terdapat dalam ampas tahu sehingga tidak membuat mereka ragu untuk mencoba dan terus mengusahakan kerupuk dari ampas tahu. Masyarakat Dusun Pitrang sangat tertarik untuk membuat kerupuk dari ampas tahu dan mereka juga menyarankan agar kedepan terus melakukan kegiatan-kegiatan yang bermanfaat untuk masyarakat Dusun Pitrang.



Gambar 4. Foto bersama ibu-ibu Dusun Pitrang dan Mahasiswa Unisma dengan membawa olahan kerupuk ampas tahu

Pada pelatihan ini masyarakat Dusun Pitrang diajarkan bagaimana pengolahan ampas tahu agar bisa menjadi olahan camilan kerupuk yang sebelumnya sudah dibekali teori oleh tim pengabdian. Proses kegiatan pengabdian yang dilaksanakan oleh tim pengabdian dalam pengolahan ampas tahu yang diolah menjadi camilan kerupuk.



Gambar 5. Mempersiapkan bahan-bahan pembuatan kerupuk ampas tahu

Selama pelatihan, masyarakat dilibatkan dalam pembuatan olahan camilan kerupuk ampas tahu. Ibu-ibu sangat antusias dan menunjukkan rasa ingin tahu yang tinggi dengan adanya pelatihan ini, bahkan ada ibu-ibu yang menyatakan niatnya untuk mengembangkan pembuatan olahan camilan kerupuk ampas tahu untuk mengisi waktu luang dan tambahan pendapatan. Pelatihan pengolahan ampas tahu menjadi olahan camilan kerupuk belum pernah dilakukan sebelumnya di dusun ini, sehingga pelatihan ini cukup menarik perhatian dan diminati banyak ibu ibu Dusun Pitrang.



Gambar 6. Foto bersama peserta pelatihan dan produk ampas tahu

Sesi penilaian kepuasan kegiatan oleh masyarakat Dusun Pitrang. Berdasarkan kegiatan yang diselenggarakan oleh tim pengabdian masyarakat dari awal kegiatan penyuluhan sampai pelatihan dan pedampingan berikut hasil diperoleh:

Tabel 1. Tingkat kepuasan kegiatan KSM-T

No	Aspek yang dinilai	jumlah	Rata-rata	Keterangan
1.	Aplikasi/pelaksanaan pengabdian masyarakat mampu memberdayakan masyarakat sehingga masyarakat sanggup berkarya secara mandiri	139	4,6	Sangat puas
2.	Progam pengabdian masyarakat sesuai dengan kebutuhan masyarakat	134	4,4	Puas

3.	Progam pengabdian masyarkat telah memberikan bekal kepada masyarkat berupa kemampuan berpikir ataupun keterampilan lainnya	135	4,5	Puas
4.	Aplikasi / pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam upaya pembelanjaran masyarakat telah mampu meningkatkan daya nalar masyarakat	130	4,3	Puas
5.	Masyarakat telah memperoleh manfaat/terbantu dalam penyelesaian masalahnya dari pelaksanaan pengabdian masyarakat	145	4,8	Sangat puas
Rata-rata			4,52	Sangat puas



Gambar 7. Foto produk olahan camilan kerupuk ampas tahu

Berdasarkan data tingkat kepuasan masyarakat diatas dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat yang diselenggarakan oleh mahasiswa KSM-T UNISMA terlaksana dengan baik melihat hasil responders yang di katakan sangat puas karena hasil yang diatas rata-rata dan masyarakat Dusun Pitrang sangat puas dengan adanya kegiatan pengabdian ini masyarakat mampu membuat produk olahan caamilan kerupuk dengan baik dan diterima oleh masyarakat.



Gambar 8. Pengisian kuesioner kepuasan kegiatan pengabdian bersama warga Dusun Pitrang

SIMPULAN

Pengabdian mahasiswa KSM-Tematik Universitas Islam Malang 2022/2023 menghasilkan keahlian baru dan wawasan kepada masyarakat Dusun Pitrang yang menghasilkan olahan camilan kerupuk dari ampas tahu. Di dusun pitrang limbah

ampas tahu hanya di jadikan pakan ternak. Maka dari itu, dengan adanya kreativitas mahasiswa, kini ampas tahu dapat dijadikan olahan produk camilan kerupuk ampas tahu serta mengurangi limbah ampas tahu yang mencemari lingkungan. Dan dilakukannya pelatihan dan penyuluhan dalam hal olahan ampas tahu menjadi suatu produk olahan makanan dan bisa meningkatkan perekonomian masyarakat Dusun Pitrang melalui pemanfaatan limbah ampas tahu menjadi suatu produk pangan yang bernilai jual tinggi. Meskipun selama kegiatan pengabdian ini berjalan lancar dan mendapatkan respon yang baik, namun masih terdapat kendala seperti sulitnya mengumpulkan ibu-ibu waktu pelatihan dikarenakan kesibukan bekerja.

Tindak lanjut kegiatan pengabdian ini meliputi masih adanya komunikasi dan koordinasi dengan warga Dusun Pitrang untuk menjalin tali silaturahmi dan melakukan pemantauan terhadap pengembangan pembuatan olahan camilan kerupuk untuk dikembangkan menjadi produk inovatif yang bernilai jual tinggi.

DAFTAR RUJUKAN

- Abimanyu, A. M., Jaibu, R. E., Insaniyah, L., Utami, E., Dandi Sopiyan, Astuti, Y., Septia, B. R. S., Ramadhani, B. S. F., Grantoro, M. R., & Denine, V. M. (2023). Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Nugget Frozen Food di Desa Kotaraja. *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara*, 1, 652–655. <https://proceeding.unram.ac.id/index.php/wicara/article/view/342>
- Bastomi, M., Fanani, M. Z., Huda, A. N., Amalia, H., Nahdliya, Wijaya, H. V., Ni'mah, N. A., Fajriyah, L., Humairoh, S., Fauziyah, N. A., Andriansah, E., Priyatno, Bugi, R., & Zakaria. (2022). Penggunaan Limbah Kertas Sebagai Media Edukasi Kerajinan Topeng. *Jurnal Pemebelajaran Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 107–112. <https://riset.unisma.ac.id/index.php/JP2M/article/view/18424>
- Bastomi, M., & Salim, M. A. (2021). Pelatihan santripreneur berbasis investasi pada pasar modal syariah. *Community Empowerment*, 6(6), 1037–1043. <https://doi.org/10.31603/ce.4926>
- Karyantina, M., & Rahayu, K. K. (2017). Pelatihan Pembuatan Stik dan Kerupuk Ampas Tahu di Perumnas Mojosongo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 42–50.
- Korbafo, E., Naisali, H., & Metboki, B. (2022). Pelatihan Pembuatan Kipasta (Keripik Ampas Tahu) Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Industri Masyarakat Desa Oelami Kecamatan Bikomi Selatan. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(6), 664–669. <https://doi.org/10.25008/altifani.v2i6.303>
- Masyhura, Rangkuti, K., & Fuadi, M. (2019). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan. *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 52–54. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3660>
- Mawardi, Sarjani, T. M., & Fadilah. (2019). Pelatihan pemanfaatan limbah ampas tahu sebagai produk pangan layak konsumsi di desa meurandeh dayah. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 40–44. <https://ejournalunsam.id/index.php/gss/article/view/1144>
- Pangerang, F., Rusyanti, N., Syahdan, S., Sulaiman, D., Arif, A., & Sari, A. L. R. (2023).

- Pelatihan Pembuatan Aneka Olahan Limbah Ampas Tahu Bagi Pelaku Home Industri. *Jurnal Benuanta*, 2(2), 14–19. <https://doi.org/10.61323/jb.v2i2.68>
- Puspita, A. R. (2020). Pemanfaatan Limbah Tahu Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Bringinan, Kecamatan Jambon, Ponorogo. *InEJ: Indonesian Engagement Journal*, 1(2). <https://doi.org/10.21154/inej.v1i2.2330>
- Rahayu, L. H., Sudrajat, R. W., & Rinihapsari, E. (2016). Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu Untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 68–76. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v7i1.1040>
- Sukrisna, B., Aprilia, B. N., Qauliyah, N., Saba, A. P. Y., Apriliana, Ramadhini, A., S., G. A., Hairudin, Hermansyah, Kurniati, H., & Ridho, M. (2023). Inovasi Produk Stik dari Olahan Ampas Tahu Sebagai Upaya untuk Mengembangkan UMKM Desa Sikur, Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Wicara Desa*, 1(2), 190–199. <https://doi.org/10.29303/wicara.v1i2.2417>
- Wirawan, Suliana, G., & Iskandar, T. (2023). Pemanfaatan Ampas Tahu untuk Olahan Pangan dari Limbah Pengolahan Industri Tahu di Kelurahan Tunggulwulung Kota Malang. *InEJ: Indonesian Engagement Journal*, 1(2), 40–44. <https://doi.org/10.21154/inej.v1i2.2330>