



Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Kripik Rasa Desa Tarokan, Banyuwangi, Jawa Timur

Riski Hamdani^{1*}, Slamet Maulidi², M. Hidayatullah^{3z}

^{1,2} Universitas Islam Zainul Hasan Genggong.

* Korespondensi Penulis. Email: Riskyhamdani.124@gmail.com

Abstrak

Ampas tahu merupakan produk sisa dari produksi tahu yang masih memiliki kandungan protein relatif tinggi, karena pada proses pembuatan tahu tidak semua protein dapat terekstrak. Selama ini pemanfaatan ampas tahu masih terbatas sebagai pakan ternak dan diolah menjadi tempe gembus. Keripik tahu merupakan terobosan baru guna mengembangkan usaha pabrik tahu yang ada di desa tarokan kabupaten banyuwangi. Makanan ini diolah dengan memanfaatkan ampas tahu berbahan dasar kedelai dengan kandungan karbohidrat, serta kaya protein dan serat sehingga bermanfaat untuk kesehatan badan, mulai dari mengobati diabetes, menguatkan tulang, dan lain-lain. Metode yang kami gunakan adalah kualitatif, metode observasi lapangan, wawancara mendalam, dokumentasi dan uji lab. Hasil dan pembahasan yaitu persiapan alat dan bahan, pencucian, pengeringan, pencampuran adonan, pencetakan, penggorengan, pengemasan dan branding. Kesimpulan program pengabdian kepada masyarakat ini yaitu inovasi produk kripik dengan tambahan lain seperti perasa, dan pengharum. Pengemasan menggunakan plastic *standing pouch* dan *branding* berupa label depan dan label belakang yang berisi logo produk, keterangan produk. Pengembangan kripik tahu bisa diberi varian rasa yang bervariasi seperti rasa pedas, manis, asin.

Kata Kunci: Ampas tahu, keripik

Abstract

Tofu dregs are a by-product of tofu production which still has a relatively high protein content, because not all of the protein can be extracted in the process of making tofu. So far, the utilization of tofu dregs is still limited as animal feed and is processed into tempe gembus. Tofu chips are a new breakthrough for developing the tofu factory business in Tarokan Village, Banyuwangi Regency. This food is processed by utilizing tofu dregs made from soybeans which contain carbohydrates and are rich in protein and fiber so that they are beneficial for the health of the body, from treating diabetes, strengthening bones, and so on. The method we use is qualitative, field observation methods, in-depth interviews, documentation and lab tests. The results and discussion are the preparation of tools and materials, washing, drying, mixing the dough, printing, frying, packaging and branding. The conclusion of this community service program is the innovation of chip products with other additives such as flavors and fragrances. Packaging uses a plastic standing pouch and branding in the form of a front label and a back label containing the product logo, product description. The development of tofu chips can be given a variety of flavors such as spicy, sweet, salty.

Keywords: *dregs of tofu, chips*

PENDAHULUAN

Tahu di Indonesia pertama kali muncul di wilayah Kediri salah satu daerah yang berada di pulau Jawa pada tahun 1292, ditahun itu juga tahu mulai menjadi kuliner khas kota Kediri. Tahu mengandung energi sebesar 68 kilo kalori, protein 7,8 gram, karbohidrat 1,6 gram, lemak 4,6 gram, kalsium 124 miligram, fosfor 63 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam tahu juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B₁ 0,06 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Tahu, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 % (Astawan,2009).

Usaha tahu selama ini tergantung harga dari komoditas kedelai yang tidak stabil, Hal ini menyebabkan kapasitas produksi yang dihasilkan tidak menentu. UKM pengolahan tahu bapak Zaini berada di desa Tarokan, kecamatan Banyuwangi, kabupaten Probolinggo. UKM ini berdiri sejak tahun 2010 hingga saat ini. UKM bapak Zaini mempunyai 3 orang karyawan. Kapasitas produksi dalam sehari membutuhkan 100 kg atau setara 1 kwintal kedelai untuk olahan tahu. Kedelai diperoleh atau di impor dari luar negeri. Bapak Zaini mulai termotifasi untuk membangun UKM tahu di desanya setelah menjelang empat tahun bekerja di Bali. Dengan lokasi yang kurang strategis usaha ini sulit untuk dikembangkan karena lahan yang tersedia juga terbatas.

Pendidikan yang ditempuh pengelola UKM ini hanya sebatas lulusan SD dan SMP. Tetapi berkat kerja keras UKM ini masih bisa tetap berproduksi meskipun harga kedelai yang tidak menentu. Semangat serta keinginan untuk mengembangkan usaha sangat tinggi. Manajemen usaha produksi bahan olahan merupakan konsep pengelolaan sumber daya untuk menunjang keberhasilan perusahaan secara keseluruhan. Kompleksitas permasalahan yang ada di tempat usaha tidak bisa diselesaikan dengan pendekatan sesaat, tetapi pendekatan sistem yang berorientasi pada tujuan.

Industri tahu merupakan salah satu unit usaha yang potensial, karena tahu merupakan makanan yang banyak dikenal dalam lingkungan masyarakat. Pengolahan tahu menghasilkan limbah berupa ampas tahu berbentuk padat dan cair. Limbah padat berupa ampas kedelai, dan limbah cair berupa cairan yang menimbulkan bau yang menyengat dan mengganggu lingkungan (Kaswinarni, 2008).

Salah satu pemanfaatan limbah industri tahu berupa ampas kedelai adalah dengan dijadikan produk kuliner berupa ampas tahu. Dimana ampas tahu bisa dimanfaatkan dan dikembangkan menjadi olahan makanan ringan contohnya keripik, selain enak dimakan keripik ampas tahu juga bermanfaat untuk sistem kerja pencernaan, menjaga kesehatan tulang, serta kaya akan vitamin dan mineral.

METODE

Tempat pelaksanaan Program Pengabdian yaitu di Desa Tarokan Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Probolinggo Propinsi Jawa Timur. Jarak dari Kraksaan (Universitas Islam Zainul Hasan Genggong) ke Desa Tarokan ±18,4 km yang berada di bagian barat Kabupaten Probolinggo. Waktu pelaksanaan program ini yaitu dari bulan Februari 2023 – Maret 2023.

1. Observasi

Metode yang diterapkan dalam Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah metode kualitatif dengan melakukan observasi di tempat usaha pabrik tahu dan memberi wawasan kepada pengusaha yang berjumlah 4 orang mengenai pemanfaatan limbah ampas tahu yang diolah menjadi kerupuk. Langkah pertama diselenggarakan melalui metode pengenalan dan praktik langsung berkenaan dengan pembuatan keripik ampas tahu.

2. Diskusi

Langkah kedua mendiskusikan permasalahan yang berkaitan dengan usaha yang sudah mereka jalani, tanya - jawab seputar usaha pengolahan tahu, mulai dari langkah awal proses

pembuatan keripik ampas tahu hingga tahap terakhir pengemasan keripik, juga diskusi tentang bagaimana strategi untuk mengembangkan usaha pabrik tahu kedepannya.

3. Evaluasi

Setelah melakukan diskusi tahap selanjutnya adalah evaluasi, tujuan dari Program Desa Tarokan untuk mengembangkan masyarakat mandiri secara ekonomi, meningkatkan pengembangan jiwa kewirausahaan sehingga masyarakat tidak produktif menjadi lebih produktif melalui peningkatan manfaat ampas tahu dan sistem pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN (70%)

Hasil yang telah diperoleh pada Program Kuliah Kerja Nyata yang dilaksanakan di Desa Tarokan Kecamatan Banyuanyar Kabupaten Probolinggo adalah sebagai berikut:

A. Observasi

Observasi dilakukan dengan beberapa tahap, yaitu dimulai dari melakukan pendekatan kepada masyarakat dan perangkat desa menjelaskan tujuan kami datang yakni mengenai kegiatan Program Kuliah Kerja Nyata di Desa Tarokan, khususnya pengolahan ampas tahu menjadi kripik untuk mengembangkan produktifitas pengusaha tahu yang ada di Desa Tarokan. Tahap berikutnya, pengenalan kepada pengusaha terkait penyuluhan kripik ampas tahu di Desa Tarokan.



Gambar 1. Observasi dan penyuluhan ukm pabrik tahu.

B. Penyuluhan

Proses observasi hingga penyuluhan telah berjalan selama 2 minggu terakhir masa KKN di Desa Tarokan secara intensif memberikan pendekatan dan pemahaman kepada pengusaha mengenai Ampas Tahu baik informasi manfaat hingga sistem pengolahan. Penyuluhan dilaksanakan pada tanggal 4 Maret 2023 yang dihadiri 4 orang pengusaha pabrik tahu Desa Tarokan. Penyuluh memberikan materi tentang kedelai, bahan – bahan dalam pembuatan keripik ampas tahu, juga manfaat dari ampas tahu.



Gambar 2. Penyuluhan dan bincang – bincang terkait pengembangan ampas tahu.

C. Demonstrasi produksi kripik ampas tahu

Berikut ini adalah bahan – bahan yang perlu disiapkan dalam proses pembuatan kripik ampas tahu:

Tabel 1. Bahan - bahan

No	Bahan	Jumlah
1.	Ampas tahu	500 gram
2.	Tepung tapioka	250 gram
3.	Garam	1 sendok teh
4.	Merica bubuk	1 sendok teh
5.	Kaldu bubuk	1 bungkus
6.	Minyak goreng	1 liter
7.	Ragi	1 butir

Alat - alat yang perlu disiapkan dalam proses pembuatan kripik tahu:

Tabel 2. Alat – alat

No	Alat
1.	Kompore
2.	Wajan/ penggorengan
3.	Baskom/ wadah
4.	Pisau
5.	Alas talenan
6.	Roll adonan/ penipis adonan
7.	Timbangan
8.	Blender
9.	Pengukus
10.	Plastik roll adonan
11.	Plastik kemasan

Cara pembuatan:

- a. Pemerasan dan pengukusan bahan dasar, pada tahap ini bahan dasar yakni ampas tahu diperas hingga kering untuk mengurangi kandungan air didalam ampas tahu. Setelah itu ampas tahu yang sudah diperas hingga kering dikukus selama ± 30 menit lalu di dinginkan.
- b. Persiapan dan penghalusan bahan tambahan, dalam tahap ini bahan seperti tepung tapioka, ragi tempe, garam, dan penyedap rasa. Bahan tersebut dihaluskan secara bersamaan.
- c. Pengadonan, selanjutnya ampas tahu yang sudah dingin ditambahkan tepung tapioka serta bumbu – bumbu lain yang sudah di haluskan dan aduk hingga merata.
- d. Pembentukan, adonan yang sudah tercampur merata kemudian di bungkus atau dicetak diplastik, adonan yang telah dibentuk ini di diamkan selama ± 2 hari 2 malam.
- e. Pengirisan dan penggorengan hasil cetakan, adonan yang sudah mengeras kemudian di iris tipis, setelah itu digoreng hingga kering dan renyah.
- f. Pengemasan, proses terakhir kripik yang sudah digoreng kemudian di bungkus atau dikemas dalam palstik klip.

D. Keberhasilan kegiatan

Berdasarkan hasil dari Kuliah Kerja Nyata yang dilakukan sejak bulan Februari hingga Maret di Desa Tarokan Kecamatan Banyuanyar Kabupaten Probolinggo para pengusaha pabrik tahu mampu menerima penyuluhan dengan baik yakni terkait pengembangan ampas tahu menjadi produk olahan berupa kripik rasa. Selain itu, pengusaha pabrik tahu akan menjadi pelopor wirausaha baru di masyarakat Desa Tarokan dalam menjual atau memasarkan produk kripik ampas tahu yang dimulai dengan skala kecil. Program ini telah berhasil dilaksanakan dan berhasil diterima dengan baik oleh pengusaha pabrik tahu di Desa Tarokan Kecamatan Banyuanyar. Program penyuluhan kripik ampas tahu ini juga membuat masyarakat mendapatkan pengetahuan serta keterampilan yang baru mengenai pengolahan keripik ampas tahu serta manfaatnya bagi kesehatan.

SIMPULAN

Program penyuluhan terkait pengembangan ampas tahu menjadi kripik yang telah dilakukan berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat desa tarokan khususnya pengusaha tahu mengenai manfaat dari ampas tahu. Pengusaha pabrik tahu yang berada di desa tarokan kecamatan banyuanyar probolinggo, telah mampu menerima dengan baik penyuluhan produk kripik ampas tahu yang akan berdampak pada meningkatnya potensi ekonomi desa dan perkembangan usaha pabrik tahu desa tarokan. Penerapan teknologi dalam pemasaran, pengembangan pengolahan ampas tahu menjadi salah satu alternatif pemecahan masalah masyarakat terutama pengusaha pabrik tahu untuk meningkatkan perekonomian pengusaha pabrik tahu juga membantu kerja sistem pencernaan, mencegah sembelit, bahkan membantu mencegah kanker usus dalam bidang kesehatan warga desa tarokan.

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai bahan kajian di bidang inovasi, kesehatan, sekaligus pendukung budaya di kabupaten probolinggo. Peneliti lain disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan tema yang sama di daerah lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Puspitosari, W. A. (2012). Etnis Tionghoa, Tahu dan Kota (Terbangunnya Identitas Kota Kediri).
- Maysura, M. D., Rangkuti, K., & Fuadi, M. (2019). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), 52-54.
- Wahyudi, Heru, Dwi Asri Siti Ambarwati, and Sipa Paujiah. "Pengolahan Ampas Tahu menjadi Kerupuk Kulit Tahu untuk Meningkatkan Pendapatan Pekerja Industri Tahu Di Kelurahan Way Halim Kota Bandar Lampung." *BEGAWI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1.1 (2023): 1-7.
- Pratiwi, D. N., & Pravasanti, Y. A. (2019). Inovasi Kerupuk Tepung Ampas Tahu Guna Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Purwogondo, Kartasura. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
- Gunanto, Djoko Sigit, Dkk. 2018. Pemanfaatan Limbah Tahu Guna Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM). Senadimas. Unisri
- 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.
- Ernawati, S., Rimawan, M., Jaeanab, J., Huda, N., & Kusumayadi, F. (2022). Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi Snack Kekinian Sebagai Usaha Untuk Pemanfaatan Limbah Tahu Di Desa Tonggorisa. *Zadama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 92-96.