



Rebranding Olahan Pangan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Sehat dan Ekonomis di Desa Condong

Dini Qoyyimah Sabila¹, Soliha Ramadani²

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

* Korespondensi Penulis. Email: dini35245@gmail.com

Abstrak

Pemberdayaan masyarakat melalui ekonomi kreatif terus dikembangkan oleh Negara, sebagai salah satu instansi pendidikan, kampus Universitas Islam Zainul Hasan Genggong Probolinggo juga ikut andil dalam pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan KKN mahasiswa. Disamping belajar secara langsung di masyarakat, melakukan penelitian dan pengabdian masyarakat, mahasiswa melaksanakan salah satu program kerja kegiatan terkait pemberdayaan masyarakat dengan fokus aset desa yang dimiliki. Di Desa Condong didapati ada beberapa home industri pabrik tahu, dari pabrik tahu ini juga didapati limbah yang berupa ampas tahu. Ampas tahu yang semula oleh warga hanya digunakan sebagai pakan ternak atau dibuang tanpa dimanfaatkan, oleh mahasiswa KKN berupaya bisa diolah menjadi makanan. Oleh karena itu, mahasiswa melalui program kerja ini bertujuan agar masyarakat sekitar home industri pabrik tahu bisa memanfaatkan ampas tahu menjadi bahan olahan makanan, sehingga bisa meningkatkan perekonomian masyarakat. Kegiatan dilaksanakan dengan beberapa tahapan pelatihan dan pembinaan yang dilakukan oleh mahasiswa ke masyarakat sekitar home industri pabrik tahu mulai dari proses pembuatan, pengemasan dan pemasaran. Kegiatan ini sebagai tindak lanjut dari program kerja KKN mahasiswa di tahun sebelumnya yang meneliti pengolahan ampas tahu, kemudian dilanjutkan dengan rebranding memperbaiki varian rasa, pengemasan dan selanjutnya mengenalkan produk ke masyarakat khalayak umum baik secara langsung maupun online di media sosial. dan yang terakhir menciptakan komunitas baru home industri pengolahan ampas tahu menjadi stik.

Kata Kunci: Limbah Ampas Tahu, Olahan Makanan, Peningkatan Ekonomi

Abstract

Community empowerment through the creative economy continues to be developed by the State, as an educational institution, the Zainul Hasan Genggong Probolinggo Islamic University campus also takes part in community empowerment through student KKN activities. Besides studying directly in the community, conducting research and community service, students carry out a work program of activities related to community empowerment with a focus on village assets owned. In Condong Village, it was found that there were several tofu manufacturing home industries. From this tofu factory, waste in the form of tofu dregs was also found. Initially, the tofu dregs were only used as animal feed or thrown away without being used, the KKN students are trying to process it into food. Therefore, students through this work program aim that the community around the tofu factory home industry can utilize tofu ampas as a processed food ingredient, so that it can improve the community's economy. The activity was carried out with several stages of training and coaching carried out by students to the community around the tofu factory home industry starting from the manufacturing, packaging and marketing process. This activity was a follow-up to the previous year's student KKN work program which researched the processing of tofu dregs, followed by rebranding updating flavors, packaging and then introducing the product to the general public

both in person and online on social media. and the last one is creating a new home industry community for processing tofu dregs into tofu sticks.

Keywords: Tofu Dregs, Processed Food, Economic Improvement.

PENDAHULUAN

Desa Condong terletak di kecamatan Gading Kabupaten Probolinggo dengan luas administrasi 456,99 Ha. Terdiri dari lima dusun dengan 4 RW dan 18 RT. Desa Condong adalah salah satu Desa yang berkembang, masyarakatnya mayoritas berprofesi sebagai perantau, wirausahawan, buruh dan petani.

Namun beberapa UMKM seperti pembuatan tahu berskala home industry dan produksi krupuk juga eksis di tengah masyarakat desa Condong. Dari penelitian yang peneliti lakukan ada sekitar empat pabrik tahu yang masih memproduksi hingga saat ini. Dan problem yang muncul dari kegiatan ini adalah limbah hasil produksi yang hanya dijadikan pakan sapi/ternak atau di buang ke sungai sehingga mencemari air, dengan istilah lain tidak adanya pengolahan limbah hasil produksi. (Bariroh, 2012).

Merujuk pada keterangan dari Karmana (2007), definisi limbah sendiri merupakan sisa atau sampah dari sebuah proses pekerjaan atau aktifitas manusia yang mampu menjadi bahan pencemaran dalam suatu lingkungan. Pencemaran lingkungan seperti yang kita tahu sangat merugikan manusia maupun makhluk hidup yang lain.

Salah satu limbah hasil produksi yakni limbah ampas tahu. Ampas tahu adalah zat sisa kedelai yang sudah digiling dan tidak dapat diekstrak karena teksturnya yang berserat. Namun meski dinamakan ampas pada kenyataannya ampas tahu mengandung protein dan karbohidrat yang masih cukup tinggi. Hanya saja belum banyak masyarakat yang mengoptimalkan pemanfaatannya dengan baik.

Dari penelitian Tarmidi (2010) diketahui ampas tahu mengandung karbohidrat 26,92%, protein 22,55%, abu 17,03%, serat kasar 16,53%, air 10,43% dan lemak 5,54%. Sedangkan dalam penelitian lain, ada kalori sebanyak 414 kal, karbohidrat 41,3 gram, protein 26,6 gram, lemak 18,3 gram, air 9 gram, Vitamin B₁ 0,2 miligram, zat besi 4 miligram, kalsium 19 miligram dan fosfor 29 miligram dalam 100 gram ampas tahu (Rahayu dkk, 2016).

Mengingat kandungan protein dan lemak pada ampas tahu yang tinggi maka sangat memungkinkan ampas tahu diolah menjadi bahan makanan yang hemat kantong dan tentunya sehat dikonsumsi. Salah satunya adalah stik. Dengan kadar protein dan kandungan serat yang tinggi ampas tahu tentunya dapat memenuhi kebutuhan serat dalam tubuh. (Yassinta 2022).

Dalam pengolahan limbah ampas tahu supaya menjadi produk pangan yang bergizi, lezat dan ekonomis, selain ampas tahu sebagai bahan utama ada ... bahan lain yang dibutuhkan. Bahan-bahan tersebut berupa tepung terigu yang berguna sebagai pembentuk adonan,

Produk yang dihasilkan berupa stik ampas tahu yang renyah dan dapat disimpan hingga berhari-hari asal ditempat yang hampa udara seperti toples atau tupperware. Stik sendiri merupakan kata serapan dari bahasa Inggris 'stick' yang artinya tongkat atau sesuatu yang berbentuk seperti batang. Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, dan telur, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat.

Penelitian dengan objek limbah ampas tahu sebagai bahan suatu produk pangan sebelumnya tentu sudah banyak ditemukan. Pada tahun 2022 salah satu kelompok KKN Universitas Islam Zainul Hasan Genggong juga meneliti hal yang sama di Desa Condong. Oleh karenanya, melalui banyak diskusi dan pertimbangan peneliti memutuskan untuk melakukan

penelitian lanjutan dengan melakukan rebranding yang bertujuan untuk memperbarui kemasan dan menyediakan lebih banyak varian rasa supaya lebih menarik minat customer, serta lebih fokus mengenalkan produk pada masyarakat luas dengan cara menjual produk pada beberapa toko kelontong dan warung-warung di sekitar desa karena dalam penelitian terdahulu belum sampai pada tahap pemasaran.

Pengolahan ampas tahu ini ditujukan untuk mengurangi resiko pencemaran lingkungan utamanya daerah sungai dan olahan stik ampas tahu diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Condong dengan modal usaha yang minim dan tidak memerlukan keahlian khusus.

METODE

A. Strategi yang digunakan

1. Sosialisasi terbuka

Kegiatan yang pertama kali peneliti lakukan di Desa Condong Dusun Krajan RT 01/RW 01 ialah bersosialisasi dengan cara mengunjungi lokasi pembuatan tahu milik salah satu warga di desa tersebut. Dari observasi kunjungan peneliti guna menemukan 3 pusat tempat pembuatan tahu. Dengan konsisten kami bersosialisasi sambil bersilaturahmi kepada warga peneliti melakukan penyuluhan kepada warga bertujuan memberitahukan tujuan penelitian kami selama 30 hari tersebut. Yakni berkreasi mengolah bahan limbah ampas tahu menjadi cemilan stik, mengajak warga untuk mengetahui suatu hal yang tidak berarti masih dapat didaur ulang kembali seperti halnya limbah ampas tahu tersebut.

B. Tahap tahap proses pengolahan

1. Pembuatan adonan.

Pada pembuatan adonan stik ampas tahu ini, bahan baku yang digunakan berupa ampas tahu. Selain ampas tahu sebagai bahan baku, ada pula bahan penyempurna yaitu tepung terigu, mentega, telur, penyedap rasa, garam, air, dan minyak goreng.

Tahap awal pada pembuatan stik ampas tahu ini adalah mencampurkan semua bahan yakni ampas tahu, tepung terigu, mentega, telur, air, penyedap rasa, dan garam. Perbandingan ampas tahu dan tepung terigu yakni 50:50 dengan campuran bahan lain secukupnya. Campur dan aduk hingga merata. Pastikan adonan tidak terlalu lembek untuk melakukan tahap selanjutnya, yakni tahap penggilingan.

2. Penggilingan bentuk Stik

Setelah tahap pengadonan selesai, selanjutnya beralih pada pembuatan bentuk Stik dengan cara dipipihkan menggunakan rolling pin kue. Tahap ini dilakukan hingga tiga sampai empat kali pengulangan, gunanya agar adonan benar-benar padat. Selanjutnya, adonan akan digiling kembali di cetakan pasta sebelum dipotong sepanjang 10-15 cm menjadi bentuk stik.

3. Penggorengan

Pada tahap penggorengan pastikan minyak goreng cukup dan api tetap berada di titik paling kecil, gunanya agar kematangan stik merata. Angkat stik ketika sudah berwarna coklat keemasan dan diamkan beberapa saat sebelum dimasukkan ke dalam kemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan sosialisasi secara terbuka oleh KKN Universitas Islam Zainul Hasan Genggong 2023 Kelompok 37 Desa Condong pada tanggal 29 Februari 2023 dimana telah melakukan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan judul "Rebranding Olahan Pangan Limbah Ampas Tahu menjadi Produk Sehat dan Ekonomis (Stik Ampas Tahu) di Desa Condong, Kecamatan Gading, Kabupaten Probolinggo". Setelah melakukan survey lokasi untuk program

kerja dan wawancara dengan masyarakat Desa Condong kegiatan ini rupanya disambut baik utamanya oleh warga sekitar tempat pembuatan tahu itu sendiri.

Pada pengabdian kali ini, di minggu-minggu pertama peneliti melakukan silaturahmi sekaligus pengenalan potensi dan asset terpendam desa dalam hal memanfaatkan limbah ampas tahu menjadi olahan pangan berupa stik terhadap masyarakat Desa Condong. Ibu Sahri, salah satu pemilik UMKM tahu bahkan menyatakan ketertarikannya terhadap produk stik ampas tahu yang tengah peneliti kerjakan.



Gambar 1. Sosialisasi Program Kerja Pengabdian

Kepada masyarakat peneliti melakukan wawancara terkait penggunaan limbah ampas tahu yang sebagian besar hanya dijadikan pakan ternak. Selanjutnya peneliti melakukan *sharing* terkait pemanfaatan ampas tahu sebagai olahan pangan berupa stik. Selama masa pengenalan program kerja tersebut banyak masyarakat yang menyambut positif sekaligus penasaran dengan rasa dari stik ampas tahu tersebut.

Tahap selanjutnya adalah proses rebranding dan pemasaran. Melanjutkan penelitian terdahulu peneliti melakukan pembaharuan terhadap packaging dan varian rasa dari stik ampas tahu yang semula hanya ada rasa original, lalu dikembangkan menjadi dua varian rasa yaitu rasa original dan balado. Terhitung dari satu kilo adonan ternyata bisa menghasilkan 20-25 bungkus produk Stik Ampas Tahu dengan ukuran packagin 12x20 cm.

Gambar 2. Penampakan Produk sebelum dan sesudah Rebranding



Selanjutnya, proses pemasaran dilakukan dengan dua cara yakni, melakukan open pre-order serta konsinyasi di toko-toko kelontong milik warga. Hal ini ditujukan agar masyarakat lebih mudah mengenal dan menemukan produk.

Terhitung dari satu kilo adonan ternyata bisa menghasilkan 20-25 bungkus produk Stik Ampas Tahu dengan ukurang packaging 12 x 20 cm. Berikut adalah hasil penjualan Stik Ampas Tahu dalam satu kali Produksi.

Tabel 1. Hasil Penjualan Produk Olahan Pangan Stik Ampas Tahu

No	Nama Konsumen	Jumlah
		Produk terjual
1	B. Latip	3
2	B. Sahri	2
3	P. Edi	3
4	B. Soleha	12
Jumlah		20 pcs

Berdasarkan tabel di atas, dari empat konsumen tiga di antaranya merupakan pembeli yang melakukan pre-order. Menurut Bu Soleha selaku pemilik salah satu warung bahan pangan, 12 pcs produk Stik Ampas Tahu yang di titipkan di warungnya laku dalam kurun waktu sehari dan mendapat respon positif dari warga sekitar.

Olahan ampas tahu sangat berpotensi untuk diolah kembali menjadi tepung atau seperti olahan stik ampas tahu. Dengan adanya hal tersebut sesuai dengan penelitian sebelumnya oleh wati (2013) yaitu mengolah ampas tahu menjadi tepung ampas tahu. Dari penelitiannya tersebut didapatkan data kandungan tepung ampas tahu sebesar ; karbohidrat 66,24%, protein 17,72%, serat kasar 3,23%, dan lemak 2,62%. Kandungan ampas tahu lebih besar jika dibandingkan dengan kandungan tepung terigu dalam berat yang sama.

SIMPULAN

Produksi stik ampas tahu di tengah masyarakat desa condong disimpulkan sebagai makanan sehat dan aman dikonsumsi. Dari ini dapat disimpulkan bahwa limbah ampas tahu di desa condong dapat kembali diolah menjadi produk olahan pangan yang bernilai ekonomis dan bisa meningkatkan perekonomian masyarakat setempat serta mengurangi limbah ampas tahu yang tidak dipergunakan dengan baik dan dapat mencemari lingkungan sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- Bariroh, F. (2012). Kasus Jual Beli Tembakau Dengan Perubahan Harga Sepihak Di Desa Sugihmanik Kecamatan Tanggungharjo Kabupaten Grobogan. [Http://Eprints.Walisongo.Ac.Id/624/2/08_2311008_Babi.Pdf](http://Eprints.Walisongo.Ac.Id/624/2/08_2311008_Babi.Pdf)
- Karmana, Oman. (2007). Cerdas Belajar Biologi. Bandung: Gravindo Media Prata
- 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. 07, 68–76.
- Tarmidi, dan Rambe A.R.R. (2010). Korelasi antara Dukungan Sosial Orang Tua dan Self-directed Learning pada Siswa SMA. *Jurnal Psikologi Vol. 37. No.1*
- RTD Wisnu Broto, Fahmi Arifani, Edy Supriyo, Isti Pudjihastuti, Vinsensius Aldi., Georgius Aldo. (2021). Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Olahan Pangan (Vegetarian Ampas Tahu) di Desa Sugihmanik. *Jurnal Pengabdian Vokasi: Volume 02, Nomor.02*
- Yassinta Arnanda Ilene Putri. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Stik Ampas Tahu Substitusi Tepung Mocaf dan Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus Hybridus L.*). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI Vol. 7. No.1*
- Soekarto St. Hubeis M. (2000). *Metodologi Penilaian Organoleptik. Petunjuk Laboratorium. Petunjuk L, Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi, Program S.*
- Wati, R. (2013). *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. 2(1), 57–62*