

Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi *Snack Tofstick* Sebagai Usaha untuk Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu di Kelurahan Oi Mbo Kota Bima

Utilization of Tofu Dregs into Tofstick Snacks as an Effort to Manage Tofu Dregs Waste in Oi Mbo Village, Bima City

Sri Ernawati¹, Muhammad Faturrahman¹, Rabihtun Adwiyah¹, Putri Wulandari¹, dan Ririn Dwiaryanti¹

¹ Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, Bima, Nusa Tenggara Barat, Indonesia

*Corresponding author: rabihtunadwiyah.stiebima21@gmail.com

Diterima: 29-11-2024

Disetujui: 19-12-2024

Dipublikasikan: 31-12-2024

IRAJPKM is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.



Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Oi Mbo, Kecamatan Rasanae Timur, Kota Bima. Di wilayah ini, ampas tahu umumnya hanya digunakan sebagai pakan ternak, meskipun memiliki potensi untuk diolah menjadi produk makanan bernilai tambah. Ampas tahu, yang kaya akan protein, lemak, dan air, selama ini dimanfaatkan secara terbatas oleh pengusaha lokal untuk pakan ternak, bahan tempe gembos, dan kerupuk, tanpa memberikan dampak ekonomis signifikan bagi masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat mengenai pengolahan ampas tahu menjadi *Snack tofstick* dengan kemasan dan merek yang lebih menarik. Metode pelaksanaan meliputi survei awal, sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa ampas tahu dapat diolah menjadi *Snack tofstick* dengan potensi pasar yang luas, memberikan nilai tambah ekonomis melalui inovasi dan kreativitas.

Kata Kunci: Ampas tahu, Pelatihan, Ekonomis, Inovasi.

Abstract

This community service project was conducted in Oi Mbo Village, Rasanae Timur District, Bima City. In this area, tofu dregs are primarily used as animal feed despite their potential to be processed into value-added food products. Rich in protein, fat, and water, tofu dregs have been limited to use as livestock feed, tempe gumbos ingredients, and crackers, with a minimal economic impact on the community. This activity aimed to train the community to process tofu dregs into Tofstick snacks with improved packaging and branding. The methods included preliminary surveys, program socialization, training, and evaluation. The results demonstrated that tofu dregs could be transformed into Tofstick snacks with broad market potential, providing economic value through innovation and creativity.

Keywords: Tofu dregs, Training, Economics, Innovation.

1. Pendahuluan

Industri pembuatan tahu merupakan salah satu usaha pengolahan pangan yang telah mengakar kuat dalam budaya kuliner Indonesia, dengan sejarah yang panjang dan keberadaan yang tersebar di berbagai wilayah nusantara. Industri tahu yang mana menjadi salah satu industri skala kecil menengah yang berkembang pesat, merupakan bagian integral dari kehidupan masyarakat Indonesia (Ismunandar Ismunandar et al., 2024). Proses produksi tahu yang umumnya dimulai dari bahan baku kedelai ini melibatkan serangkaian tahapan pengolahan mulai

dari perendaman, penggilingan, penyaringan, hingga proses pengendapan dan pencetakan. Industri tahu umumnya merupakan usaha kecil menengah yang dijalankan secara turun-temurun, dengan skala produksi yang beragam mulai dari usaha rumahan hingga industri menengah yang memiliki kapasitas produksi lebih besar. Meskipun memberikan kontribusi penting dalam pemenuhan kebutuhan protein nabati masyarakat, industri tahu juga dihadapkan pada tantangan lingkungan, terutama terkait dengan volume limbah yang dihasilkan, yang sebagian besar belum terkelola dengan optimal.

Beberapa permasalahan dalam setiap industri yang dijalankan selalu berkaitan erat dengan limbah (Gunanto et al., n.d.). Proses pengolahan kacang kedelai menjadi tahu menghasilkan limbah cair dan limbah padat berupa ampas tahu (Pagoray et al., 2021). Limbah ampas tahu merupakan salah satu produk samping yang dihasilkan dari proses pembuatan tahu, yang selama ini seringkali dianggap sebagai barang tidak berguna dan hanya dibuang begitu saja (Yudhistira et al., 2023). Padahal, ampas tahu memiliki potensi yang sangat besar untuk diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis dan memiliki manfaat lebih lanjut (Riyanto et al., 2023). Menurut Sulistiani dalam (MD et al., 2019) menyatakan bahwa limbah ampas tahu masih mengandung zat gizi yang tinggi yaitu protein (26.6%), lemak (18.3%), karbohidrat (41.3%), fosfor (0.29%), kalsium (0.19%), besi (0.04%) dan air (0.09%). Oleh sebab itu besar kemungkinan limbah ampas tahu untuk dimanfaatkan sebagai bahan dasar atau campuran pada proses pengolahan pada produk tertentu. Di Kelurahan Oi Mbo Kota Bima, yang merupakan salah satu wilayah dengan cukup banyak produsen tahu, persoalan pengelolaan limbah ampas tahu masih menjadi tantangan tersendiri. Melalui inovasi pengolahan ampas tahu menjadi produk snack yang kreatif dan menarik, yaitu Tofstick, masyarakat dapat mengubah pandangan terhadap limbah menjadi peluang ekonomi yang menguntungkan.

Snack tofstick adalah camilan renyah nan lezat yang lahir dari inovasi pengolahan limbah ampas tahu. Dengan memadukan ampas tahu yang kaya protein dengan bumbu-bumbu pilihan, tofstick hadir sebagai alternatif makanan ringan yang sehat dan bernilai gizi tinggi. Teksturnya yang renyah serta cita rasanya yang gurih membuat tofstick disukai oleh berbagai kalangan. Tofstick bukan sekadar camilan, tetapi juga representasi dari upaya kita untuk hidup lebih berkelanjutan. Diracik dari limbah ampas tahu yang seringkali terbuang percuma, tofstick memberikan solusi cerdas dalam mengelola sampah organik. Dengan membuat dan mengonsumsi tofstick, masyarakat turut berkontribusi dalam menjaga lingkungan dan mendukung ekonomi sirkular.

Berbicara mengenai peranan merupakan suatu kegiatan ataupun upaya untuk meningkatkan ekonomi masyarakat agar mampu bersaing dan meningkatkan kualitas atau mutu pola pikir masyarakat (Japalani Siregar -UMN Al Washliyah et al., 2024). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengurangi volume sampah organik, juga memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat serta mendorong semangat kewirausahaan dalam memanfaatkan sumber daya yang tersedia. *Snack tofstick* hadir sebagai solusi inovatif untuk mengatasi permasalahan menumpuknya limbah ampas tahu yang selama ini mencemari lingkungan. Dengan pendekatan yang terpadu, kami berupaya mengubah limbah organik ini menjadi produk-produk bernilai tambah yang tidak hanya mengurangi beban lingkungan, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat. Melalui pelatihan dan pendampingan, kami berharap dapat memberdayakan masyarakat untuk mengelola limbah ampas tahu secara mandiri dan berkelanjutan, sehingga berkontribusi pada terciptanya lingkungan yang lebih bersih dan sehat.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan implementasi dari teori-teori yang dipelajari dalam mata kuliah Etika Bisnis. Pelaksanaan kegiatan di Kelurahan Oimbo, Kecamatan Rasanae Timur, Kota Bima pada tanggal 5 November 2024, melibatkan mahasiswa dalam menganalisis kasus-kasus nyata yang berkaitan dengan etika bisnis di tingkat lokal. Metode yang digunakan meliputi:

a. Survei Awal

Sebelum pelaksanaan kegiatan, harus dilakukan survey terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi masyarakat yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan (Kurniawan et al., n.d.). Survei yang dilakukan di pabrik-pabrik tahu di Kelurahan Oimbo mengungkapkan bahwa sebagian besar ampas tahu yang dihasilkan belum dimanfaatkan secara optimal, hanya dijual sebagai pakan ternak. Padahal, limbah tahu memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk-produk bernilai tambah, seperti pupuk organik atau bahan baku makanan fungsional. Pemanfaatan limbah tahu secara optimal tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi para pelaku usaha, tetapi juga dapat mengurangi dampak lingkungan yang disebabkan oleh pembuangan limbah sembarangan. Pada tahap ini juga tim PKM melakukan planning yaitu menentukan tempat sosialisasi, membuat jadwal serta merinci peralatan apa sajakah yang diperlukan.



Gambar 1. Ampas tahu sebagai bahan baku utama

b. Sosialisasi Program

Pelatihan pembuatan Tofstik yang dilaksanakan di RT 10 diikuti oleh antusiasme masyarakat. Melalui kunjungan rumah, sosialisasi di tempat umum, dan pemanfaatan media sosial, informasi mengenai pelatihan ini berhasil disebarluaskan dengan baik. Dengan demikian, diharapkan seluruh lapisan masyarakat dapat berpartisipasi dan memperoleh manfaat dari pelatihan ini. Tujuan utama dari pelatihan ini adalah untuk memberdayakan masyarakat dalam mengolah limbah tahu menjadi produk yang bernilai ekonomis, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

c. Pelatihan

Pelatihan ini dirancang untuk memberdayakan masyarakat, terutama pelaku UMKM. 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 (Meta Sari et al., 2023). Peserta akan terlibat aktif dalam setiap tahap produksi Tofstik, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan ampas tahu, hingga pengemasan produk. 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 (Rahayu et al., 2016). Dengan demikian, diharapkan

peserta dapat menguasai seluruh proses produksi dan mampu memproduksi Tofstik dengan kualitas yang konsisten.

d. Evaluasi

Tahap Evaluasi dilakukan untuk mengukur sejauh mana tujuan tersebut telah tercapai (Andriani & Afidah, 2020). Evaluasi pada proses pembuatan tofstick dari ampas tahu dilakukan secara berkala untuk memastikan konsistensi kualitas produk akhir. Beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam evaluasi meliputi uji organoleptik terhadap rasa, aroma, tekstur, dan penampilan tofstick. Selain itu, uji fisik seperti ukuran, berat, dan tingkat kerapuhan juga penting untuk diukur.

Evaluasi yang dilakukan secara berkala pada setiap tahap proses pembuatan tofstick merupakan langkah krusial untuk memastikan bahwa produk akhir tidak hanya memenuhi, tetapi juga melampaui standar kualitas yang telah ditetapkan (Haryanti et al., 2024). Melalui evaluasi, kita dapat mengidentifikasi potensi masalah seperti kontaminasi, kesalahan dalam pengolahan, atau ketidaksesuaian komposisi bahan baku. Dengan demikian, tindakan korektif dapat segera diambil untuk mencegah terjadinya penurunan kualitas produk secara massal. Selain itu, evaluasi juga memungkinkan kita untuk mengoptimalkan proses produksi, meningkatkan efisiensi, dan mengurangi biaya. Pada tahap ini juga, mahasiswa sebagai tim Pengabdian Kepada Masyarakat tidak hanya sekedar melakukan evaluasi, tetapi juga berperan aktif dalam memberikan solusi inovatif terhadap permasalahan yang dihadapi dalam pengadaan bahan baku dan proses pembuatan tofstick. Dengan mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh, mahasiswa mampu merancang strategi yang efektif untuk meningkatkan kualitas bahan baku, mengoptimalkan proses produksi, serta mengembangkan produk turunan tofstick yang memiliki nilai tambah lebih tinggi.

Sebuah Usaha terkadang mengalami berbagai permasalahan dalam kegiatan operasionalnya yang perlu diatasi (Utama et al., 2021). Permasalahan yang akan kami pecahkan adalah kurangnya kesadaran masyarakat akan pentingnya mengolah limbah ampas tahu serta kurangnya pemanfaatan potensi ekonomi yang terkandung di dalamnya. Limbah ampas tahu yang tidak dikelola dengan baik dapat mencemari lingkungan, sementara potensi ekonomisnya yang besar belum tergarap secara optimal. Melalui kegiatan ini, kami berharap dapat memberikan solusi yang berkelanjutan, baik dari segi lingkungan maupun ekonomi.

3. Hasil dan Pembahasan

Usaha *snack tofstick* di Indonesia memiliki prospek yang sangat cerah. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat dan konsumsi produk alami telah mendorong permintaan pasar terhadap makanan ringan berbasis nabati seperti tofstick. Selain itu, mengonsumsi makanan sehat yang terbuat dari bahan baku alami seperti ampas tahu juga dapat menghindarkan diri terserang penyakit (Setiadi et al., 2024). Konsumen yang selalu mengonsumsi suatu produk tidak hanya melihat pada nilai atau fungsi dari suatu produk yang dibutuhkan, tetapi mereka memperhatikan pula apakah produk yang dipilih memiliki kelebihan dibandingkan dari produk lain yang sejenis (Potensi et al., 2021). Dengan potensi pasar yang begitu luas, usaha tofstick tidak hanya menjanjikan keuntungan finansial, tetapi juga berkontribusi pada upaya diversifikasi produk pangan lokal dan pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat.

Pelatihan ini telah berhasil meningkatkan kapasitas peserta dalam menjalankan usaha *snack tofstick*. Melalui serangkaian materi dan praktik yang intensif, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis mengenai proses produksi, tetapi juga keterampilan teknis

dalam mengolah bahan baku dan mengatasi berbagai kendala yang mungkin timbul. Hasil yang paling nyata adalah kemampuan peserta dalam mengidentifikasi permasalahan produksi secara akurat dan menerapkan solusi yang efektif, sehingga kualitas produk *tofstick* yang dihasilkan semakin meningkat.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan produk *snack tofstick*



Gambar 3. Produk *snack tofstick* beserta kemasannya



Gambar 4. Tim PKM dan peserta kegiatan PKM

4. Kesimpulan

Melalui Kegiatan pengabdian masyarakat yang kami lakukan dapat disimpulkan bahwa kami telah berhasil memberdayakan masyarakat melalui pengolahan ampas tahu menjadi *snack tofstick* yang memiliki potensi pasar luas untuk semua kalangan dengan sentuhan inovasi dan kreativitas. Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dengan fokus pada pengembangan

usaha *snack tofstick* telah berhasil mencapai tujuannya. Melalui pelatihan dan pendampingan yang intensif, peserta telah mengalami peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan, keterampilan, dan perilaku terkait produksi tofstick. Usaha tofstick memiliki potensi yang sangat besar untuk tumbuh dan berkembang di Indonesia. Dengan strategi yang tepat dan dukungan yang kuat, usaha tofstick dapat menjadi bisnis yang menguntungkan dan berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Keberhasilan kegiatan pelatihan dan pengabdian masyarakat ini tidak terlepas dari kontribusi aktif dari berbagai pihak. Kami menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, Pemerintah Kelurahan Oi Mbo, para peserta pelatihan, serta seluruh pihak yang telah terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Andriani, R., dan M. Afidah. 2020. "Evaluasi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Dosen Universitas Lancang Kuning." *JUPIIS: Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial* 12 (1): 271. <https://doi.org/10.24114/jupiis.v12i1.14680>.
- Gunanto, D. S., Y. Ariessa Pravasanti, dan Y. Siyamto. n.d. "Pemanfaatan Limbah Tahu Guna Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM)."
- Haryanti, I., Ismunandar, dan Ratu Mustika. 2024. "Pengabdian Kepada Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Daun Jambu Biji Dengan Ide Kreatif Dan Inovasi Baru Menjadi Teh Daun Jambu Biji."
- Ismunandar, Ismunandar, Mulyadin Mulyadin, dan Lewirato Lewirato. 2024. "Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi Jajanan Kekinian Sebagai Usaha Untuk Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Di Kelurahan Lewirato." *ARDHI: Jurnal Pengabdian Dalam Negeri* 2 (1): 01–05. <https://doi.org/10.61132/ardhi.v2i1.171>.
- Japatani Siregar, B.-UMN Al Washliyah, D. Sintara-UMN Al Washliyah, H. AL Maryani-UMN WASHliyah, T. Reni Novita-UMN Al Washliyah, A. Eka Putra Harahap-UMN Al Washliyah, A. Rolanda-UMN Al Washliyah, dan D.-U. Al Washliyah. 2024. "PKM: Sosialisasi Pentingnya Peran Pemerintah Desa Dalam Peningkatan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Desa Gunung Seribu-Kabupaten Deli Serdang." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (AJPKM)* 8 (2). <https://doi.org/10.32696/ajpkm.v%vi%i.3794>.
- Kurniawan, P. S., I. Gede, P. B. Astawa, dan C. Author. n.d. "Sosialisasi dan Pelatihan Strategi Investasi Saat Kondisi Pandemi: Kegiatan Pengabdian Masyarakat kepada Investor Pemula History Article." <https://doi.org/10.31960/caradde.v3i1.496>.
- MD, M., K. Rangkuti, dan M. Fuadi. 2019. "Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan." *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian* 2 (2): 52–54. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i2.3660>.
- Meta Sari, A., F. Rizqiya, S. Anastasia Yudistirani, A. Nurkhairullah, L. Az Zahra, dan H. Putra Utomo. 2023. "Pelatihan Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Produk Makanan." *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMJ*. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>.
- Pagoray, H., S. Sulistyawati, dan F. Fitriyani. 2021. "Limbah Cair Industri Tahu dan Dampaknya Terhadap Kualitas Air dan Biota Perairan." *Jurnal Pertanian Terpadu* 9 (1): 53–65. <https://doi.org/10.36084/jpt..v9i1.312>.
- Potensi, I., P. Kacang, K. Menjadi, O. Produk, H. Penjualan, D. Pemasaran Online, H. Alfa, V. Devi, A. Bagus, W. Serlina, A. Meilani, T. Agung, A. Kintan, R. Dwi, C. Vinky, Y. Hariyanto, dan S. A. Pramono. 2021. "Inovasi Potensi Pangan Kacang Kedelai: Dari Olahan Produk Hingga Pemasaran Online." *Jurnal Atma Inovasia (JAI)* 1 (03).

- Rahayu, L., R. Sudrajat, dan E. Rinihapsari. 2016. "Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu Untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Gunungpati, Semarang."
- Riyanto, Nugraha, A. Wahyuhastuti, N., dan I. Sari. 2023. "Pelatihan Produksi Krupuk dari Ampas Tahu untuk Meningkatkan Produktivitas Pada Anggota PKK." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*.
- Setiadi, I., E. Ruswanti, V. Analisa, K. Masyarakat, T. Polahidup, S. Dengan, M. Organik, K. Kunci, K. Kesehatan, K. Lingkungan, I. Konsumen, C. Merk, dan N. Beli. 2024. "Analisa Kesadaran Masyarakat Terhadap Polahidup Sehat Dengan Makanan Organik." *Informasi Artikel Abstrak* 5 (1): 20–25. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i1>.
- Utama, A., A. Azura, A. Meinata, A. Mulyadi, dan V. Sari. 2021. "Mengidentifikasi Permasalahan Yang Terjadi Pada UMKM JR COFFE Drink & Snack Di Lubuk Begalung."
- Yudhistira, S., A. A. Rangkuti, R. A. Fadhallah, M. R. Rafif, R. A. Agustian, dan M. Salshabila. 2023. "Pelatihan Classroom Management Pada Guru SMK Untuk Meningkatkan Partisipasi Siswa SMK Di Garut Jawa Barat." *Sarwahita* 20: 298–308. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.20k.6>.