

## TINGKATKAN PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK DESA TOKET LEWAT INOVASI PEMANFAATAN LIMBAH TAHU

Nailurrahman<sup>1</sup>, Ratno Budiyanto<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Prodi Pendidikan Bahasa Arab, Fakultas Tarbiyah, Universitas Annuqayah,Guluk-Guluk, Sumenep

<sup>2</sup>Prodi Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Annuqayah,Guluk-Guluk, Sumenep

Email: \*Nailurrahman337@gmail.com

**Abstract:** *Toket Village is part of Proppo District where the livelihood is producing tofu. Tofu dregs waste is waste produced from the tofu making process that is no longer used. In the tofu making process, unused tofu waste extract is often traded at a low price as animal feed. In fact, tofu dregs still have a protein content of 8.66%; fat 3.79%. With proper utilization, tofu dregs waste can have economic value that can improve the welfare of local MSMEs. This KKN is trying to innovate the making of tofu dregs into snacks in the form of 'snacks' which are packaged in the form of community service by involving PKK mothers in Toket Village, Proppo District. This community service activity is carried out by providing education that tofu dregs also have a higher economic value and the practice of making it is quite easy and simple with basic ingredients that are easy to find. The hope of this training is to educate the community as an effort to utilize tofu dregs waste with economic value.*

**Keywords:** Industrial Waste, Tofu Dregs, Snacks

**Abstrak :** Desa Toket bagian dari Kecamatan Proppo dimana mata pencahariannya adalah memproduksi tahu. Limbah ampas tahu merupakan limbah yang dihasilkan dari proses pembuatan tahu yang sudah tidak digunakan lagi. Dalam proses pembuatan tahu, ekstrak limbah tahu yang tidak digunakan seringkali diperjual belikan dengan harga murah sebagai bahan pakan ternak. Padahal ampas tahu masih memiliki kandungan protein 8,66%; lemak 3,79%. Dengan pemanfaatan yang tepat, limbah ampas tahu bisa bernilai ekonomis yang dapat meningkatkan kesejahteraan UMKM masyarakat setempat. KKN kali ini mencoba untuk menginovasi pembuatan ampas tahu menjadi makanan ringan berupa 'snack' yang dikemas dalam bentuk pengabdian masyarakat dengan melibatkan ibu – ibu PKK desa Toket Kecamatan Proppo. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan pemberian edukasi bahwa ampas tahu juga memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi serta praktik pembuatannya cukup mudah dan sederhana dengan bahan dasar yang mudah ditemukan. Harapan dari pelatihan ini adalah dapat emngedukasi masyarakat sebagai upaya pemanfaatan limbah ampas tahu bernilai ekonomis.

**Kata Kunci:** Limbah industri, Ampas tahu, Makanan ringan

## I. PENDAHULUAN

Limbah tahu merupakan produk ekonomi yang dihasilkan dari pembuatan tahu, nilai jual berkisaran 15.000 rupiah persatu karung, biasanya masyarakat membelinya sebagai makan ternak. Dinas peternakan provinsi jawa timur menyebutkan dalam unggahannya ampas tahu fermentasi mengandung protein kasar 21,66%, lemak kasar 2,73%, serat kasar 20,26%, Ca 1,09% P 0,88%, hal ini sesuai riset yang dilakukan mereka terdapat peningkatan berat badan pada ternak (Dinas peternakan provinsi jawa timur, Pemanfaatan ampas tahu sebagai pakan unggas). Selain itu nilai jual yang sangat terjangkau bagi masyarakat memungkinkan merekauntuk mengolah kembali ampas tahu yang tidak bisa dipungkiri ampas tahu mengandung protein tidak kalah bagus dengan protein hewani dalam 100 gram mengandung 82,2g air, 80 kal energy, 10,9g protein, 4,7g lemak serta 0,8 karbohidrat (Ditta KharismaYolanda putri dkk, 2022).

Tahu yang dihasilkan dari kedelai menghasilkan dua limbah, yaitu limbah padat dan limbah cair ampas tahu memiliki nilai jual rendah dan dapat mencemari lingkungan jika didiamkan terlalu lama dan dibuang sembarangan, umumnya ampas tahu masih memiliki protein yang cukup tinggi dan masih memiliki nilai jual yang cukup signifikan bagi mereka yang bias mengolahnya. Sampai saat ini pemanfatan ampas tahu masih cukup sederhana yaitu hanya sebagaiapakan ternak dan dijadikan tahu gembos dengan nilai jual yang rendah. Disebabkan kandungan ampas tahu yang masih menyimpan air yang tinggi menyebabkan daya simpannya sangat pendek. Menumpuknya limbah tahu dengan jumlah yang besar mengakibatkan rusaknya ekosistem lingkungan dan pencemaran lingkungan (Ditta charisma Yolanda putri dkk, 2022).

Desa Toket merupakan salah satu desa yang memiliki dua industri tahu yang berada di dusun tengah. Hal ini mengakibatkan jumlah produksi limbah tahu yang cukup tinggi, hal ini perlu adanya edukasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan ampas tahu menjadi bahan produksi yang menghasilkan nilai ekonomi yang signifikan.



**Gambar 1.** Tempat produksi tahu Dusun Tengah, Desa Toket Kecamatan Propo Kabupaten Pamekasan

Dari studi kasus di atas ampas tahu masih memiliki nilai gizi yang tinggi perlu adanya pemanfaatan melalui edukasi kepada ibu-ibu PKK untuk

dijadikan bahan makanan ringan sebagai inovasi baru bagi masyarakat Toket hususnya peserta PKK desa Toket.

## **II. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian ini merupakan kegiatan KKN Universitas annuqayah di desa Toket kecamatan proppo kab. Pamekasan pada tahun 2024. Pengabdian ini bertujuan tidak lain untuk mengembangkan pendapatan rumah tangga dengan pemanfaatan potensi local. Berikut adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan.

### **A. Survei**

Tim melakukan survei di pabrik tahu di dusun tengah, ditemukan ampas tahu yang tidak dimanfaatkan oleh pemilik usaha, sehingga dijual sebagai pakan ternak, sekitar 15 ribu per karung 25 kg.

### **B. Sosialisasi program**

Setelah pelaksanaan survei, tim kemudian mensosialisakan kepada para pamong (Apel) untuk kemudian disampaikan kepada masyarakat, serta menyampaikan kepada ibu kepala desa untuk mensosialisasikan kepada para ibu-ibuk PKK.

### **C. Pelatihan**

Peserta pelatihan berkumpul di rumah kepala desa untuk belajar cara pembuatan makanan ringan seperti semacam stik.

### **D. Waktu dan tempat pelaksanaan**

Pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 19 september 2024 yang bertempat di rumah kepala desa Toket. Desa Toket merupakan desa yang ada di kecamatan proppo kabupaten pamekasan. Desa Toket berada di pedesaan, sehingga tidak heran para masyarakatnya sudah tercukupi kesehariannya. Desa ini terletak di dataran rendah sehingga para masyarakatnya bekerja sebagai petani atau buruh tani, masyarakat Toket tidak hanya bekerja sebagai petani melainkan sebagai PNS dan Dagang dengan jumlah penduduk 4120 orang (Ahmad Lutfi 2017).

Praktek pembuatan makanan ini dipimpin oleh Bapak Moh. Nurul Hidayatullah S.Pd., M.Si selaku dosen tetap Teknologi Hasil Pertanian Universitas Annuqayah Guluk-Guluk sumenep Jawa Timur. Sasaran yang kami tuju adalah ibu-ibu PKK desa Toket. Praktek ini diawali dengan menyanyikan mars PKK kemudian sosialisasi kandungan yang dimiliki ampas tahu serta macam olahan yang berbahan dasar ampas tahu selanjutnya praktek pembuatan makanan ringan.



**Gambar 2.** Pembukaan acara oleh MC Pemateri



**Gambar 3.** Sosialisasi oleh

#### A. ALAT DAN BAHAN

Alat yang dikunakan sangat terjangkau sehingga bisa diprektekan siapapun per individu dan hal ini bisa menjadi usaha rumahan. Dijadikan usaha kecil kecil ataupun dijadikan UMKM di sebuah desa. Adapun Alat, Bahan serta tahapan Pembuatan makanan ringan dari ampas tahu adalah sebagai berikut:

ALAT	BAHAN
Kompor	Ampas Tahu
Timbangan	Tepung Tapioka
Wajan	Masako/Perasa Makanan
Sendok	Minyak
Mangkok	Penyedap makanan
Plastic	Peminimalisir Minyak

#### B. Pembuatan makanan Ringan

- Campur ampas tahu dan tepung dengan perbandingan 3:1 ke mangkok
- Tuang masako, perasa makanan bisa setelah selesai digoreng
- Aduk bahan yang telah dicampur tadi
- Masukkan ke dalam plastic untuk dicetak menjadi bulat kecil atau memanjang
- Panaskan minyak
- Kemudian digoreng dengan bulat kecil atau memanjang sesuai selera

Perlu diperhatikan sebelum mencampur bahan, cek kandungan air yang ada di ampas tahu dan tidak perlu menambah air. Pastikan ampas tahu masih Segar.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Aktivitas

Kegiatan ini yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa merupakan bentuk edukasi kepada masyarakat sebagai inovasi pengembangan pengetahuan kepada masyarakat. Acara ini dihadiri Oleh Ibu-ibu PKK serta Dinas dari kecamatan. Objek sasaran kami memang ke ibu-ibu dengan alasan mereka lebih semangat dalam hal memasak hal ini didukung oleh adanya program PKK yang ada di desa Toket. Ibu-ibu juga lebih antusias ketika mengenai hal makanan.

Pengabdian ini disusun dengan acara ibu-ibu PKK yang dimulai dengan menyanyikan MARS PKK kemudian disusul dengan sosialisasi pemanfaatan ampas tahu oleh pemateri setelah itu praktek. Ibu-ibu sangat berantusias dalam mendengarkan sosialisasi sekaligus praktek seperti yang ada pada gambar berikut.



**Gambar 4.** Proses penggorengan

Pada gambar diatas adalah gambar ibu – ibu PKK melihat bimbingan langsung dari pemateri melalui proses pencetakan dan penggorengan di dampingi peserta KKN yang bertempat di rumah kepala desa Toket kecamatan proppo pamekasan. Pada proses pembuatan makanan ringan (*snack*) dari ampas tahu ini, sangat mudah tidak butuh tenaga yang begitu banyak serta bahan-bahan yang terjangkau bisa dibeli di sekitar rumah.



**Gambar 5.** Proses penggorengan dengan bahan cetak sederhana

Pada gambar diatas merupakan proses penggorengan, bahan cetak yang digunakan pada gambar di atas merupakan plastik biasa yang dapat diperoleh di swalayan terdekat. Cara pembuatan pencetakan seperti di atas yaitu dengan memasukkan semua bahan yang telah bercampur dan siap digoreng ke dalam plastic kemudian digunting bagian ujungnya, besar dari guntingan ujung plastic tersebut sesuai selera.



(A)



(B)

**Gambar 6 :** (a). Proses penggorengan setelah Dicetak kecil-kecil  
(b). Makanan ringan bahan dasar Ampas tahu siap saji



**Gambar 8.** Mahasiswa foto bersama dengan kepala Desa, pemateri dan Dinas kecamatan (PKK)

## B. Penyelesaian Masalah

Pengabdian ini memungkinkan kepada ibu-ibu di desa Toket lebih berinovasi dalam memanfaatkan ampas tahu dan menjadi pendukung ekonomi masyarakat serta meningkatkan UMKM desa Toket.

hasil dari pengabdian ini ibu-ibu bisa mengetahui dan mempraktekan kegiatan yang telah diajarkan, serta bisa dilakukan dalam jangka panjang. Faktor yang mendukung dari kegiatan ini yaitu antusias apparat desa dan kelurga kepala desa dalam menjalankan dan mengadakan serta menfasilitasi kegiatan pengabdian ini. Tetapi kegiatan ini bisa dilakukan dalam jangka panjang ketika para ibu-ibuk tetap melestarikan dan tetap mengembangkan hasil daerah. pada musim kemarau saat ini bisa kekurangan bahan ampas tahu dikarenakan banyaknya pembeli untuk dijadikan sebagai pakan ternak.

#### **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

Pemberdayaan ibuk-ibu PKK yang dikemas dengan edukasi pemanfatan ampas tahu menjadi makanan ringan dilaksanakan dengan pembinginan langsng secara Pratik. Para peserta ibu-ibu PKK sangat berantusias dalam mendengarkan sosialisasi dan pembmbingan seara langsung harapan dari penulis masyarkat Toket bisa mengembangkan UMKM desa dengan mengembangkan ide usaha yang inovatif.

Dampak skala panjang juga diharapkan kepada masyarakat desa Toket serta pembaca dari artikel ini bisa mempraktikkan secara langsung pemanfatan limbah tahu di produksi menjadi makanan ringan untuk mendukung perekonomian di desa husunya dan di Indonesia pada umumnya. Dengan adanya pengabdian ini ibuk- ibuk bisa membangun lapangan pekerjaan baru untuk Rumah tangga lebih-lebih bisa dikembangkan menjadi usaha yang memiliki omset yang besar.

Penulis sadar bahwa tulisan ini masih jauh dari kata sempurna maka dari itu kamimengharap kritik yang membangun untuk kemajuan tulisan-tulisan kami pada selanjutnya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Ditta charisma Yolanda putri,Dkk 2022. *pemanfatan limbah ampas tahu dalam pembuatan tepung berserat pangan tinggi dan rendah lemak sebagai alternatif pabahn pangan fungsional*, Jurnal hasil pengabdian kepada masyarakat universitas jember volume 1,nomor 1 juni, 2022.,

Ig Fridata, e-journal .Universitas Atma Jaya Yokyakarta. Tinjauan Pustaka kandungan ampas tahu. [http:/ E-journal UAJY. Ac. Id](http://E-journal UAJY. Ac. Id).

*Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur- Http:/DISNAK, Jatimprov.Go.Id. pemanfaatan Ampas tahu sebagai pakan ungas.*

Ahmad Lutfi. *Peran kiai dalam meningkatkan prilaku spiritual masyarakat melalui kegiatan kajian Keagamaan Safarial Di Dusun Dalubang*. 2017

Ismunandhar Dkk. *Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi Jajanan Kekinian Sebagai Usaha Untuk Pemanfatan Limbah Ampas Tahu Di Kelurahan Lewirato*, ARDHI: Jurnal Pengabdian Dalam NegriVolume. 2, No.1Februari2024