

## PELATIHAN PEMBUATAN STIK DAN KERUPUK AMPAS TAHU DI PERUMNAS MOJOSONGO

Oleh :

**Merkuria Karyantina<sup>(1)</sup>, Kapti Rahayu K<sup>(1)</sup>**

<sup>(1)</sup> Fakultas Teknologi dan Industri Pangan

Universitas Slamet Riyadi Surakarta

Jalan Sumpah Pemuda No.18, Joglo Kadapiro, Surakarta

Email : kar\_yantina@yahoo.com

### ABSTRAK

Warga perumnas Mojosoongo terdiri dari 26% usia sangat produktif (25-40 tahun) yaitu masih mampu untuk melakukan banyak hal yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Kelompok usia produktif tersebut ternyata kurang produktif, sebagian besar berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Ibu-ibu rumah tangga di wilayah perumnas Mojosoongo yang dipilih menjadi mitra dalam kegiatan ini sehingga diharapkan memiliki tambahan ketrampilan yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Salah satu usaha yang berkembang di sekitar wilayah Perumnas Mojosoongo adalah usaha pembuatan tahu. Usaha pembuatan tahu ini cukup prospektif, karena merupakan makanan favorit masyarakat. Permasalahan yang timbul adalah limbah dari usaha tahu, yaitu limbah sisa air perasan tahu dan ampas tahu, yang menimbulkan bau yang kurang sedap. Ampas tahu sering diolah menjadi tempe gembus, namun tidak semuanya yang terolah, sehingga masih ada limbah yang belum dimanfaatkan. Manfaat Pelatihan Pembuatan aneka olahan ampas tahu bagi warga adalah diharapkan mampu meningkatkan keterampilan para anggota dalam bidang pengolahan pangan, terutama dalam hal pembuatan olahan ampas tahu, sehingga mampu memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga. Ampas tahu masih mengandung protein yang cukup tinggi, sehingga berpotensi diolah menjadi produk pangan yang bergizi. Olahan ampas tahu adalah stik, kerupuk, rengginan, kue kering dan lain-lain. Bahan dan cara pembuatan olahan ampas tahu mudah diperoleh dan dipraktikkan.

**Kata Kunci** : ampas tahu, pengolahan, produk pangan, perumnas Mojosoongo

### ABSTRACT

*Residents of Perumnas Mojosoongo consists of 26% are productive age (25-40 years) is still able to do many things that can improve the welfare of the family. Productive age group was found to be less productive, mostly work as housewives. Housewives in the perumnas Mojosoongo are selected to be partners in this activity and are expected to have additional skills that can improve the family welfare. One of the businesses that developed around the Perumnas Mojosoongo is tofu industries. That industrie is quite prospective, because it is a favorite food of the community. The problem is the waste from the tofu industries, which is juice of tofu and waste of tofu, which causes less unpleasant odor. The tofu is often processed into "tempe gembus", but not everything is processed, so there is still untapped waste. Benefits of the training is make various product from tofu waste, so people can improve the skills of food processing, especially in the manufacture of tofu waste product, so as to provide additional income for the family. Tofu waste still contain high enough protein, so potentially processed into nutritious food products. Tofu waste product are sticks, crackers, rengginan, cookies and others. The ingredients and methods of preparation of dregs preparation of tofu are easily obtained and practiced.*

**Key word** : tofu waste, processing, Perumnas Mojosoongo

## PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan permasalahan lintas sektoral yang dewasa ini muncul sebagai isu nasional. Perhatian nasional di tingkat lokal, ketahanan pangan masyarakat menjadi melemah seiring dengan berbagai persoalan makro pasca krisis ekonomi dan lumpuhnya kelembagaan pangan lokal yang mengakibatkan ketidakberdayaan masyarakat dalam menjaga ketahanan pangan di tingkat rumah tangga maupun lokal. Ketergantungan terhadap pemerintah menjadi persepsi yang dominan mendasari sikap masyarakat (Muflich,2013).

Ketahanan pangan dapat dicapai apabila ada sistem pangan nasional yang kuat, yaitu segala sesuatu yang berhubungan dengan pengetahuan, pembinaan, dan atau pengawasan terhadap kegiatan atau proses produksi pangan dan peredaran pangan sampai siap dikonsumsi manusia (Muflich,2013).

Wilayah Perumnas Mojosongo terdiri dari enam lingkungan yaitu (1) Lampobotang (2) Sibela (3) Rinjani (4) Malabar (5) Dempo dan (6) Plesungan. Perumahan wilayah Perumnas Mojosongo terdiri dari tipe 70, 54, 45, 36 dan 21. Tipe 21 mencapai 60% dari seluruh tipe rumah yang dibangun. Rumah tipe 21 semuanya berpenghuni karena harganya terjangkau sebagian besar masyarakat. Di antara 539 kepala keluarga di wilayah Perumnas Mojosongo ada 93 keluarga berpenghasilan kurang dari Rp

1.000.000,- per bulan yang menempati rumah tipe kecil yaitu tipe 21.

Pemerintah telah melakukan usaha pembangunan di berbagai sektor kehidupan akan tetapi kesenjangan sosial di masyarakat tetap ada bahkan semakin banyak keluarga yang tertinggal jauh. Hal tersebut juga terjadi di wilayah Perumnas Mojosongo. Banyak hal yang menyebabkan kesenjangan ekonomi, pendidikan, status sosial. Semakin jauh jarak kesenjangan di masyarakat semakin banyak masalah timbul dan semakin jauh dari sejahtera.

Diperlukan usaha yang sungguh-sungguh untuk mencari solusi untuk mengatasi masalah kesenjangan yang terjadi di wilayah Perumnas Mojosongo. Hal itu dimulai dari analisis penyebab terjadinya kesenjangan, yaitu antara lain keluarga yang berpenghasilan rendah biasanya berpendidikan rendah dan tidak memiliki ketrampilan cukup yang dapat dipergunakan untuk menambah penghasilan.

Penghuni perumnas Mojosongo terdiri dari 26% usia sangat produktif (25-40 tahun) yaitu masih mampu untuk melakukan banyak hal yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Kelompok usia tersebut sekaligus sedang membutuhkan tambahan penghasilan atau kebutuhan keluarga mulai meningkat terutama untuk biaya hidup, makan, pendidikan, kesehatan dan transportasi. Usia produktif juga masih bisa menerima tambahan ilmu dan ketrampilan. Kebetulan usia produktif yang ternyata kurang produktif

sebagian besar berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Ibu-ibu rumah tangga di wilayah perumnas Mojosoongo yang dipilih menjadi mitra dalam program pemberdayaan ini diharapkan memiliki tambahan ketrampilan yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Salah satu usaha yang banyak berkembang di sekitar wilayah Perumnas Mojosoongo adalah usaha pembuatan tahu. Usaha pembuatan tahu ini cukup prospektif, karena merupakan salah satu makanan favorit masyarakat. Permasalahn 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. Ampas tahu sering diolah menjadi tempe gembus, namun tidak semuanya yang terolah, sehingga masih ada limbah yang belum dimanfaatkan. Ampas tahu dan adanya masyarakat perlu tambahan pendapatan menjadi sasaran dalam kegiatan pengabdian ini.

Masyarakat Peeumnas Mojosoongo sangat beragam dari segi ekonomi, pekerjaan, pendidikan dan lain-lain sehingga menyebabkan adanya kesenjangan. Banyak hal yang menyebabkan kesenjangan, semakin jauh jarak kesenjangan di masyarakat semakin banyak masalah timbul dan semakin jauh dari sejahtera. Masalah kesenjangan ekonomi tampak dari beda penghasilan, pendapatan, gaji, upah, dan pekerjaan. Kelompok masyarakat berpenghasilan rendah biasanya menempati rumah tipe kecil, di antara suami

istri, hanya salah satu yang bekerja (kebanyakan suami), istri lebih sering mengurus rumah tangga dan banyak memiliki waktu luang di rumah. Masalah kesenjangan yang terjadi di wilayah Perumnas Mojosoongo perlu diatasi dan dicarikan solusi agar tidak semakin jauh tertinggal dari keluarga yang berpenghasilan menengah ke atas.

Salah satu usaha yang banyak berkembang di sekitar wilayah Perumnas Mojosoongo adalah usaha pembuatan tahu. Permasalahn 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. Ampas tahu sering diolah menjadi tempe gembus, namun tidak semuanya yang terolah, sehingga masih ada limbah yang belum dimanfaatkan. Ampas tahu dan adanya masyarakat perlu tambahan pendapatan menjadi sasaran dalam kegiatan pengabdian ini.

Kegiatan pengabdian ini mengambil tema pelatihan pembuatan stik dan kerupuk dari ampas tahu. Masyarakat yang berada di perumnas Mojosoongo, diberikan pelatihan pemanfaatan limbah ampas tahu dengan diolah menjadi produk pangan yang bermanfaat sekaligus menambah penghasilan masyarakat. Di satu sisi, mereka mengurangi dampak limbah ampas tahu, disisi yang lain mereka bisa menambah pendapatan keluarga.

Permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha tahu adalah ampas tahu. Limbah padat berupa ampas tahu tidak semuanya

terolah sehingga tidak memberikan nilai tambah bagi pengusaha. Ampas tahu sebenarnya bisa diolah menjadi aneka produk makanan yang bisa awet atau tahan disimpan beberapa hari dan dapat memberikan nilai tambah.

Di sisi lain masyarakat Perumnas Mojosongo usia produktif (terutama ibu-ibu Rumah Tangga, remaja putri dan anggota karangtaruna) yang berpendidikan minimal SMA/ sederajat, belum dapat memberikan sumbangan pendapatan bagi keluarganya, karena kurangnya ketrampilan dan informasi serta peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan. Limbah tahu yang berlimpah perlu dilakukan tindakan untuk mengolahnya menjadi diversifikasi produk olahan produk pangan, sedang tenaga kerja dari Ibu-ibu wilayah sekitar. Namun ibu-ibu tersebut perlu diberikan tambahan pelatihan dan bimbingan serta pendampingan dalam mengolah limbah tahu menjadi aneka produk pangan.

Adanya pelatihan pembuatan diversifikasi olahan produk tahu dan limbah tahu diharapkan mampu memberikan keuntungan bagi pengusaha tahu dan masyarakat peserta pelatihan. Pemilik usaha pembuatan tahu akan memperoleh keuntungan karena limbah tahu berkurang sehingga tidak mencemari lingkungan, serta memperoleh tambahan penghasilan dari penjualan limbah tahu dan produk olahan tahu. Pihak peserta pelatihan mendapat keuntungan, karena memperoleh pendapatan

dari hasil pelatihan dan mampu memasarkan hasil olahan limbah tahu.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **a. Prioritas Persoalan Mitra**

Persoalan mitra adalah adanya limbah yang tidak terolah sehingga menyebabkan pencemaran lingkungan, di sisi lain ada tenaga kerja produktif yang siap untuk mengolah limbah tersebut, tetapi masih perlu pelatihan dan pendampingan dalam proses pengolahan limbah tersebut menjadi aneka produk pangan.

### **b. Metode Pendekatan**

Sebelum pelaksanaan pelatihan, akan dilakukan pendekatan kepada masyarakat sasaran melalui Ketua wilayah. Pendekatan bertujuan untuk menyampaikan alasan pentingnya program, latar belakang dan tujuan dilaksanakannya rencana pelatihan dan teknis kerja pelatihan yang akan dilakukan.

Metode pelaksanaan adalah dengan cara pelatihan tentang pembuatan produk stik dan kerupuk ampas tahu. Pelatihan dilakukan secara bertahap sampai masyarakat mampu membuat produk dengan baik sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan.

Setelah masyarakat mampu membuat produk dengan baik, dilakukan pendampingan guna menjaga kualitas produk serta pemasaran produk ke

masyarakat. Pemasaran dilakukan dengan cara penjualan langsung ke konsumen (sistem pemesanan), dititipkan di toko-toko terdekat dan promosi lewat media cetak dan jejaring sosial.

c. **Prosedur Kerja**

Prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode adalah

- 1) Koordinasi dengan masyarakat serta aparat pemerintah yang terkait
- 2) Pelaksanaan program pelatihan sesuai jadwal yang telah disepakati bersama
- 3) Pemantauan
- 4) Evaluasi pelaksanaan program
- 5) Pendampingan

Kegiatan ini akan melibatkan satu kelompok warga melalui ketua wilayah yang mengkoordinir masyarakat sekitarnya. Diharapkan partisipasi masyarakat cukup besar karena berorientasi untuk peningkatan kesejahteraan keluarga.

d. **Rencana Kegiatan dan Solusi Pemecahan Permasalahan**

Rencana kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan stik dan kerupuk dengan bahan dasar ampas tahu. Pelatihan dilakukan sesuai dengan jadwal yang telah disepakati bersama. Pendampingan terus dilakukan sampai

masyarakat mampu membuat produk dengan baik dan diterima oleh masyarakat.

Pengolahan limbah tahu menjadi produk pangan secara tidak langsung telah mengurangi pencemaran lingkungan. Pengolahan aneka produk pangan dari limbah tahu oleh masyarakat sekitar diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan mereka.

e. **Partisipasi Mitra dalam Program**

Pelatihan ini, diharapkan masyarakat langsung dilibatkan dalam pelatihan tersebut (praktek langsung). Masyarakat diharapkan partisipasinya dalam pelatihan tersebut, sehingga mampu membuat produk dengan kualitas yang baik dan sesuai dengan spesifikasi produk. Pelatihan mengolah stik dan kerupuk ampas tahu, belum pernah dilakukan di wilayah ini, sehingga diharapkan pelatihan ini cukup menarik perhatian dan diminati peserta.

f. **Luaran yang dihasilkan serta spesifikasinya**

No	Jenis Produk	Spesifikasi Produk
1	Kerupuk ampas tahu	Renyah, kering, warna putih kecoklatan, siap santap rasa gurih, dikemas plastik (250 gram, 500 gram dan 1 kg)
2	Stik ampas tahu	Renyah, dikemas plastik (250 gram, 500 gram dan 1 kg), warna kecoklatan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian diikuti oleh 35 anggota PKK di RW 28 Pelangi, Perumnas Mojosongo pada tanggal 16 November 2016. Kegiatan tersebut bersamaan dengan pertemuan rutin yang diselenggarakan di RW tersebut.

Kegiatan tersebut didasari dari keinginan warga untuk membuat pangan yang sehat dan mempunyai nilai fungsional, serta memanfaatkan bahan yang secara melimpah ada di lingkungan tersebut. Di dekat perumnas terdapat pabrik tahu, yang limbahnya menimbulkan pencemaran bagi lingkungan. Limbah tahu tersebut masih memiliki nilai ekonomis apabila diolah lebih lanjut. Selain mengurangi pencemaran, juga bisa menambah penghasilan bagi warga, bila limbah tersebut diolah menjadi produk pangan, yang bernilai serta bergizi, karena kandungan proteinnya masih cukup tinggi.

Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan kepada warga dalam pengolahan aneka produk pangan dari limbah (ampas) tahu. Selain itu juga memberikan motivasi kepada anggota perkumpulan untuk menjadi wirausaha, khususnya usaha sampingan bidang pengolahan pangan, sehingga dapat menambah penerimaan keluarga.

Manfaat Pelatihan Pembuatan aneka olahan ampas tahu bagi warga adalah diharapkan mampu meningkatkan keterampilan para anggota dalam bidang pengolahan pangan, terutama dalam hal

pembuatan olahan ampas tahu, sehingga mampu memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga.

Ampas (limbah) tahu dihasilkan dari proses pembuatan tahu, yang masih mengandung protein yang cukup tinggi, sehingga berpotensi diolah menjadi produk pangan yang bergizi. Olahan ampas tahu antara lain stik, kerupuk, rengginan, kue kering dan lain-lain.

Bahan yang digunakan dalam pelatihan ini mudah didapat di lingkungan warga atau pasar setempat, seperti ampas tahu, tepung terigu, minyak goreng, gula pasir, garam dan lain-lain. Alat yang digunakan juga mudah diperoleh seperti kompor, wajan Teflon, pengaduk, dan plastik pengemas. Cara pembuatannya mudah dilakukan.

Selama pelatihan, peserta dilibatkan dalam pembuatan stik dan kerupuk ampas tahu. Peserta sangat antusias dengan adanya pelatihan ini, bahkan ada beberapa peserta yang menyatakan niatnya untuk mengembangkan pembuatan stik ampas tahu ini di rumah.



Gambar 1. Produk Stik dan Kerupuk dari ampas tahu



Gambar 2. Kerupuk ampas tahun



Gambar 3. Kerupuk yang sudah digoreng



Gambar 4. Peserta Pelatihan



Gambar 5. Proses Pelatihan



Gambar 6. Peserta pelatihan



## DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2016 a. Cara Membuat Kerupuk Ampas Tahu.  
<http://www.smallcrab.com/forex/613-cara-membuat-kerupuk-ampas-tahu> Akses Jumat, 22 Juli 2016

Anonim. 2016 b. 7 Manfaat Limbah Tahu Bagi Masyarakat.  
<http://manfaat.co.id/manfaat-limbah-tahu-bagi-masyarakat>

Muflich, Ayip. 2013. *Masalah dan Kebijakan Pemberdayaan Masyarakat dalam Mendukung Ketahanan Pangan*.  
[pse.litbang.deptan.go.id/ind/pdf/files/Pros\\_AY\\_IP\\_06.pdf](http://pse.litbang.deptan.go.id/ind/pdf/files/Pros_AY_IP_06.pdf). Download 30 Mei 2013 3:18:41 PM.

Suhartini, Sri dan Hidayat, Nur. 2005. *Aneka Olahan Ampas Tahu*. Surabaya : Trubus Agrisarana